anyiman

Studi Etnografi Makanan Suku Muyu

Agung Dwi Laksono

ANYIMAN

Studi Etnografi Makanan Suku Muyu

Agung Dwi Laksono

PENERBIT PT KANISIUS

Dewan Editor

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih sebesar-besarnya kami ucapkan kepada Bapak drg. Agus Suprapto, M.Kes selaku Kepala Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat yang telah berkenan memfasilitasi penerbitan buku ini.

Kata Pengantar
Kepala Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat

Informasi tentang makanan dari sisi kandungan zat gizi suatu makanan sudah banyak dilakukan, tetapi informasi makanan sebagai sebuah identitas bagi suatu suku atau wilayah tertentu secara etnografi belum banyak dilakukan. Informasi secara etnografi ini dirasakan penting untuk memahami *value* makanan bagi suatu suku bangsa. Dalam bidang kesehatan, hal ini bahkan menjadi sangat penting dan strategis bila dikaitkan dengan status gizi balita pada suku tertentu. Pemahaman tenaga kesehatan secara etnografi terhadap makanan bisa dipakai sebagai dasar rekayasa sosial atau intervensi untuk memperbaiki permasalahan status gizi berdasar pengetahuan tentang etnografi makanan tersebut.

Bagi masyarakat Suku Muyu, *anyiman,* atau makanan dalam Bahasa Muyu, menempati posisi yang demikian penting. Makanan

bagi Suku Muyu tidak bisa dilepaskan begitu saja hanya sebagai sumber energi atau zat gizi, atau sekadar memenuhi kebutuhan hidup. Makanan bagi Suku Muyu memiliki nilai yang sangat penting, yang juga merupakan sebuah aktualisasi pada kehidupan keseharian atas keyakinan pada dimensi religi yang dianut dan dijalaninya.

Masyarakat Suku Muyu secara khusus menempatkan suatu makanan sebagai makanan sakral yang memiliki nilai-nilai religi tertentu. Orang Muyu juga menempatkan beberapa makanan memiliki kemampuan untuk menimbulkan suatu bahaya, sehingga menjadi suatu pantangan bila dikonsumsi pada kondisi tertentu. Selain itu, juga tersedia beberapa makanan yang justru dianjurkan karena diyakini memiliki dampak positif dalam hidup kesehariannya.

Sekali lagi bahwa nilai-nilai pada makanan yang berlaku pada suku tertentu ini penting untuk dipahami. Diharapkan pemahaman akan hal tersebut bisa meningkatkan kemampuan kita dalam bertindak atau intervensi sesuai dengan kearifan lokal masyarakat sasaran.

Pada akhirnya penulis sangat berharap buku ini dapat dipandang sebagai sebuah katalis untuk merangsang ketersediaan informasi-informasi serupa pada suku-suku lainnya di Indonesia. Masih banyak yang harus diperbaiki, terlalu banyak yang harus disempurnakan, sumbang saran demi penyempurnaan buku ini sangat dinantikan. Sebagai bahan rujukan, diharapkan buku ini bisa melengkapi hasil survei diet total secara nasional yang dilakukan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI pada tahun 2014 lalu.

Surabaya, 1 Desember 2015
Kepala,

Drg. Agus Suprapto, M.Kes

Daftar Isi

Daftar Tabel

Daftar Gambar

Bab 1

Pendahuluan

Makanan dalam pandangan sosial-budaya memiliki makna yang lebih luas dari sekadar sumber nutrisi. Hal ini terkait dengan kepercayaan, status, prestis, kesetiakawanan dan ketenteraman. Di dalam kehidupan komunitas manusia yang bersahaja, makna ini benar-benar berlaku dan dienkulturasi. Pemaknaan tersebut mau tidak mau menyebabkan makanan memiliki banyak peranan dalam kehidupan sehari-hari pada suatu komunitas manusia tanpa kecuali. Makna ini selaras dengan nilai hidup, nilai karya, nilai ruang atau waktu, nilai relasi dengan alam sekitar, nilai relasi dengan sesama, dan bahkan lebih jauh lagi pada nilai-nilai religius[1].

Acapkali para antropolog menggambarkan bahwa kelompok-kelompok kultur (suku) dalam hubungannya dengan praktik-praktik dan kepercayaan-kepercayaan tentang diet sangat berbeda-beda. Misalnya, terdapat variasi-variasi yang luas di seluruh dunia tentang apa yang dianggap sebagai bahan makanan, maupun apa yang bukan

1 *Lih*. Frans Apomfires, Makanan pada Komuniti Adat Jae, *Jurnal Antropologi Papua*, Volume 1. NO. 2 Desember 2002, hlm. 5-54

makanan. Bahan makanan tertentu dimakan dalam satu masyarakat atau satu kelompok, tetapi bisa menjadi larangan atau pantangan yang sangat keras oleh masyarakat atau kelompok masyarakat lainnya[2].

Anyiman atau "makanan", dalam Bahasa Muyu, menempati posisi dan kedudukan yang sangat penting, karena tidak bisa dilepaskan begitu saja hanya sebagai sumber energi atau untuk sekadar memenuhi kebutuhan hidup. Makanan bagi Suku Muyu juga merupakan sebuah aktualisasi atas keyakinan pada dimensi religi yang dianut oleh keseluruhan masyarakatnya.

Masyarakat Suku Muyu yang hidup di pedalaman Papua bagian Selatan sering kali mengandalkan hutan sebagai gudang makanannya. Makanan pokok, sayuran dan lauk-pauk disediakan hutan dengan sedikit usaha. Pola-pola pengumpulan makanan seperti ini dalam kehidupan masyarakat Suku Muyu terkait erat dengan dimensi religius yang berkembang lebih awal sebelum masa misi Katolik merasuki kehidupan orang Muyu. Dalam catatan Schoorl,[3] pada masa-masa tersebut kepercayaan pada penguasa binatang liar (*kómòt*), penguasa buah-buahan dan tanaman (*tànggítmàn* di Kawangtet*,* atau *tátámàn* di Yibi, atau *anòngkólumki* di Tumutu, atau *ambènànkítàn* di Woropko dan Katanam) dan penguasa sagu (*kòngkí*), begitu kental, sehingga banyak muncul mantra-mantra *waruk* (kesaktian) untuk berburu dan

---

2 *Ibid*.

3 J.W. Schoorl adalah kepala *onderafdeling* (kabupaten) Muyu dari awal tahun 1955 hingga pertengahan tahun 1956. Pada awalnya, Schoorl hanya menjalankan tugas untuk menyelidiki kondisi sosial buruh dari gubernur daerah yang pada waktu itu adalah Nederlands-Nieuw-Guinea, yaitu J. van Baal, dan di bawah pengawasan C.J. Grader, yang pada waktu itu sebagai Kepala Urusan Pribumi. Schoorl mengadakan Penelitian itu di Desa Kawangtet dan Yibi. Schoorl tinggal dua pekan di masing-masing desa itu, dan juga mengumpulkan data di Mindiptana. Schoorl sangat popular di mata para orang-orang tua Suku Muyu yang menjadi informan dalam riset etnografi kesehatan ini.

mencari makanan di hutan, yang merupakan wujud pengakuan atas kekuasaan pada para makhluk ghaib tersebut[4].

Namun dewasa ini masyarakat Muyu harus berpikir ulang bila hanya mengandalkan hasil hutan. Pesatnya pertambahan jumlah penduduk memaksa mereka untuk mulai berkebun dan beternak, meski juga kebiasaan untuk berburu di hutan atau mencari ikan dan udang di sungai tetap saja dijalani sebagai sebuah budaya maskulin laki-laki Suku Muyu yang sulit tergantikan. Hal ini pula yang disinyalir membuat keyakinan pada mantra-mantra *waruk* (kesaktian) masih tetap eksis pada masyarakat Suku Muyu di kampung-kampung Muyu.

Aspek-aspek religius masyarakat Suku Muyu yang erat berkaitan dengan dunia supernatural dan mistis, sangat mempengaruhi sendi-sendi kehidupan orang Muyu, termasuk pandangan mereka terhadap makanan. Makanan-makanan yang masuk dalam kategori sakral, pantangan-pantangan, dan juga tidak terlepas dengan cara penyajiannya adalah hal-hal yang erat berkaitan dengan aspek religius Suku Muyu, termasuk keyakinan pengaruh makanan-makanan tersebut pada kesaktian mantra-mantra *waruk* para lelaki Suku Muyu.

Dalam keseharian, anggota masyarakat Suku Muyu mempunyai kecenderungan untuk lebih mudah menerima pertukaran informasi dari luar. Karena corak adat komunitas Suku Muyu yang cenderung lebih terbuka, membuat beberapa variasi yang dibawa Barat dan juga para pendatang turut mewarnai pola makan yang berkembang di Selatan wilayah Pegunungan Tengah Papua ini. Variasi perkembangan menarik yang terjadi termasuk jenis makanan pokok, penambahan informasi jenis makanan yang bisa dikonsumsi, dan cara pengolahan atau cara memasak makanan.

---

4 Periksa Schoorl, J. W, *Kebudayaan dan Perubahan Suku Muyu dalam Arus Modernisasi Irian Jaya*, Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia dan Perwakilan Koninklijk Institut voor Taal-, Land-en Volkenkunde, 1997. hlm. 163-169

Cecil Helman[5] dalam Apomfires[6] membuat kajian mengenai klasifikasi makanan dari sisi sosial-budaya. Helman membagi makanan ke dalam lima kategori pokok, yaitu;

1) makanan dan bukan makanan;
2) makanan sakral dan profan;
3) makanan yang digunakan sebagai obat dan obat sebagai makanan;
4) makanan sebagai simbol status sosial;
5) makanan paralel.

Selanjutnya berdasarkan klasifikasi Helman ini, peneliti mempergunakannya sebagai acuan untuk menggali dan menjelaskan tentang makanan dan pola makan pada budaya yang berlaku pada masyarakat Suku Muyu. Peneliti melakukan penambahan dan modifikasi terhadap klasifikasi makanan tersebut, yang disesuaikan dengan fakta empiris kondisi yang ditemukan di lapangan pada masyarakat Suku Muyu.

1.1. Masalah dan Tujuan Penelitian

Penelitian ini mengambil tema dengan konteks makanan dalam kedudukannya pada budaya Suku Muyu, yang juga di bagian akhir dikaji keterkaitannya sengan status gizi balita. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk menjawab pendekatan budaya terhadap status gizi yang bermasalah.

Luaran yang diharapkan dari tulisan ini adalah terpetakannya secara etnografi makanan yang eksis di Suku Muyu, sekaligus dengan *value* yang mendasarinya. Lebih lanjut berdasarkan informasi tersebut

---

5 *Lih*. Cecil Helman, "Diet and Nutrition", dalam *Culture, Health and Illness,* John Wright & Sons Publising, England, 1986, hlm. 23-41.

6 *Lih*. Frans Apomfires, Makanan pada Komuniti Adat Jae, 2002, hlm. 5-52

diharapkan tenaga kesehatan memiliki modal informasi yang cukup untuk menyusun intervensi secara teknis berbasis informasi yang spesifik lokal.

1.2. Batasan Penelitian

Penelitian ini dijalankan dalam jangka waktu dua bulan, antara bulan Mei - Juni 2014, dengan mengambil subjek Penelitian Suku Muyu yang tinggal atau menetap di Distrik Mindiptana Kabupaten Boven Digoel, Provinsi Papua. Sekaligus mencakup pula 13 (tiga belas) kampung yang berada di dalam wilayah administratif Distrik Mindiptana ini. Meski secara khusus, studi kasus status gizi balita hanya dibatasi hanya pada Kampung Kamka.

Salah satu alasan mendasar yang dijadikan sebagai indikator penentuan lokasi ini adalah Kabupaten Boven Digoel, menurut data Kementerian Kesehatan RI tahun 2007 merupakan 1 dari 19 kabupaten di Indonesia dengan ranking IPKM (Indeks Pembangunan Kesehatan Masyarakat) terendah pada tahun 2007. Beberapa indikator dalam IPKM adalah status gizi pada balita, yang tentu saja erat keterkaitannya dengan makanan secara khusus. Berdasarkan pada kriteria tersebut, maka Suku Muyu sebagai salah satu Suku yang tersebar di wilayah Distrik Mindiptana Kabupaten Boven Digoel dinilai memenuhi kriteria dimaksud.

1.3. Desain Penelitian

Penelitian tentang makanan pada Suku Muyu ini didesain secara observasional untuk melihat, mendeskripsikan, dan memaknai konsep, nilai, keyakinan dan kepercayaan Suku Muyu dalam pandangan dan perilakunya terhadap makanan berdasarkan budayanya. Penelitian

ini dimaksudkan untuk melihat secara utuh cara pandang masyarakat Suku Muyu mengenai makanan secara etnografi, dan secara sempit melihat dampaknya terhadap status gizi pada balita.

Budaya Suku Muyu tentang makanan tersebut akan dituliskan dengan menggunakan metode etnografi. Etnografi dijadikan pilihan karena dinilai sangat relevan dengan luaran penelitian yang ingin dicapai, yakni deskripsi suatu kebudayaan tentang makanan. Hal ini sekaligus memiliki kesesuaian dengan tujuan utama etnografi, yakni memahami suatu pandangan hidup dari sudut pandang penduduk asli[7].

Dalam metode etnografi, peneliti diharuskan langsung terjun ke lapangan untuk mencari data melalui pengamatan dan atau wawancara. Menurut Spradley Penelitian etnografi melibatkan aktivitas belajar mengenai dunia orang yang telah belajar melihat, mendengar, berbicara, berpikir, dan bertindak dengan cara-cara yang berbeda. Tidak hanya mempelajari masyarakat, lebih dari itu, etnografi berarti belajar dari masyarakat[8].

1.4. Kelemahan-kelemahan Penelitian

Secara utuh deskripsi tentang Suku Muyu tidak akan diuraikan secara khusus dalam buku ini. Budaya atau kekhasan adat istiadat Suku Muyu hanya diuraikan sepintas lalu apabila dianggap berkaitan dengan tema tentang makanan pada Suku Muyu.

Perspektif tentang masalah keyakinan dan kepercayaan terhadap banyak hal yang melingkupi keseharian Suku Muyu tidak akan didapatkan secara detail dalam setiap pembahasan. Buku ini hanya

7 James P. Spradley, *Metode Etnografi,* PT. Tiara Wacana, Jogjakarta, 1997, hlm. 3

8 Spradley, *Metode Etnografi*, 1997, hlm. 3

menyajikan masalah keyakinan dan kepercayaan orang Muyu terhadap pengaruh makanan dalam kehidupan kesehariannya.

Selain itu, penelitian kasus tentang status gizi balita juga hanya akan dijelaskan terbatas pada balita di Kampung Kamka. Hal ini tentu saja tidak bisa menggambarkan secara keseluruhan status gizi balita pada Suku Muyu, meski secara terbatas cukup menggambarkan praktik-praktik budaya pola pencarian makanan, pola konsumsi, termasuk juga pola asuh pada anak. Penelitian kasus ini dilakukan demi untuk mendapatkan gambaran yang cukup mendalam tentang status gizi balita sekaligus dengan gambaran latar belakangnya secara individual.

1.5. Sistematika Buku

Buku "*Anyiman*" ini terdiri atas sembilan bab dengan beragam topik di masing-masing babnya. Kesembilan bab ini secara khusus menguraikan semua hal tentang "makanan" pada Suku Muyu secara etnografi. Kesembilan bab tersebut secara umum dideskripsikan sebagai berikut:

Bab 1 menjelaskan tentang gambaran umum atas Penelitian yang dilakukan, latar belakang, masalah dan tujuan penelitian, serta batasan-batasan penelitian. Selain itu juga dipaparkan tentang desain penelitian, wilayah kajian, kelemahan-kelemahan, serta sistematika buku.

Bab 2 menjelaskan tentang makanan pokok yang dikonsumsi oleh masyarakat Suku Muyu. Makanan ini tidak sebatas makanan pokok asli orang Muyu, tetapi juga termasuk makanan pokok yang dibawa oleh para pendatang yang juga turut mempengaruhi pola konsumsi makanan pokok.

Bab 3 menjelaskan tentang *value* yang berlaku pada masyarakat Suku Muyu tentang makanan sebagai makanan sakral dan juga makanan

pesta. Pada bab ini juga dijelaskan secara khusus beberapa makanan yang dianggap sebagai makanan selingan bagi orang Muyu.

Bab 4 menjelaskan secara lebih spesifik makanan yang dipercaya bisa berfungsi sebagai makanan obat bagi orang Muyu. Selain itu dalam bab ini juga diuraikan beberapa makanan yang biasa diberikan orang Muyu pada bayinya sebelum bayi tersebut dianggap layak mengonsumsi makanan dewasa. Termasuk di dalamnya pola pemberian air susu ibu pada bayi Muyu.

Bab 5 menjelaskan secara khusus bahasan tentang beberapa makanan pantangan dan hal-hal yang melatarbelakanginya, yang ternyata cukup banyak sumber makanan hewani dan hayati yang harus dipantang bagi orang Muyu. Selain makanan pantangan, ternyata orang Muyu juga mengenal makanan yang dianjurkan, meski tidak sebanyak makanan yang harus dipantang.

Bab 6 menjelaskan tentang pola makan masyarakat Suku Muyu. Pada pokok bahasan ini diuraikan secara gamblang bagaimana cara orang Muyu mengonsumsi makanan, waktu makan, termasuk di dalamnya tata urutan dalam keluarga saat mengonsumsi makanan.

Bab 7 menjelaskan secara detail tentang bagaimana cara orang Muyu mengolah makanan. Bab ini juga menjelaskan proses apa saja yang harus dilalui bahan-bahan makanan sebelum bisa dikonsumsi orang Muyu, termasuk detail cara memasaknya.

Bab 8 merupakan bab yang menguraian penelitian kasus yang dilakukan di Kampung Kamka tentang status gizi balita di Posyandu Nuptana Yeman. Pada penelitian kasus ini juga diuraikan secara detail tentang keseharian keluarga balita dengan status gizi yang bermasalah, tentang latar belakangnya, juga termasuk tentang kondisi perekonomian yang diprediksi juga turut berpengaruh terhadap status gizi balita.

Bab 9 merupakan bab terakhir dari buku ini yang menyimpulkan keseluruhan bagian-bagian yang diuraikan pada bab sebelumnya. Selanjutnya bab ini juga mencoba menawarkan rekomendasi secara teknis hal-hal yang bisa ditindaklanjuti di lapangan dengan pendekatan yang spesifik lokal.

Bab 2

Makanan Pokok

Makanan pokok sering kali merupakan sumber karbohidrat terbesar dalam komposisi menu makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Di Indonesia, kita mengenal beberapa makanan pokok berupa beras atau nasi, sagu, jagung, ubi kayu, dan juga ubi jalar.

Pada beberapa daerah terkadang juga melakukan kombinasi atau *mixing* dengan menambahkan satu atau dua bahan makanan pokok lainnya. Misalnya pada beberapa masyarakat Suku Madura kadang melakukan kombinasi antara nasi dan jagung, sehingga ada turunan makanan pokok baru, yaitu nasi-jagung. Hal yang sama juga berlaku pada sebagian masyarakat Suku Jawa di sekitar pesisir Jawa Timur yang mencampurkan nasi ke dalam *tiwul*[9], sehingga menghasilkan turunan makanan pokok jenis nasi-*tiwul*.

Sebagaimana umumnya masyarakat yang tinggal di daratan Papua dan juga sebagian besar kepulauan di Propinsi Maluku, makanan pokok paling utama bagi masyarakat Suku Muyu adalah sagu. Meski dewasa

9 *Tiwul* adalah makanan olahan dari ketela pohon atau ubi kayu yang dikeringkan (*gatot*), yang kemudian dihaluskan dan diolah kembali menjadi *tiwul.*

ini masyarakat Suku Muyu di Mindiptana juga telah mulai mengenal beras atau nasi, tetapi bagi mereka makanan pokok paling utama adalah tetap sagu.

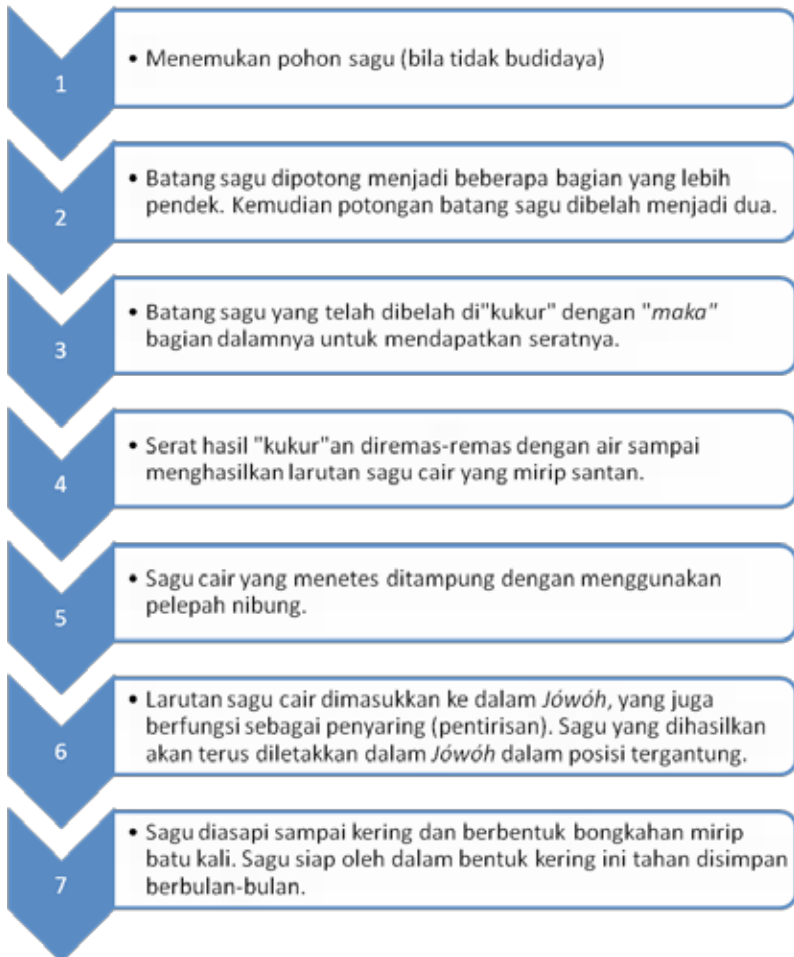
Menurut masyarakat Suku Muyu banyak sekali kelebihan yang bisa didapatkan dari sagu, yang menurut mereka tidak bisa digantikan oleh beras, meski proses untuk mendapatkan sagu mereka akui jauh lebih merepotkan.

> "Meski untuk bikin sagu itu setengah mati to, tapi… abis kita kerja berat to… nasi itu tambahan pak, masih lapar saja. Makanan pokok itu sagu. Kalo makan nasi itu loyo… tidak kenyang… mesti pake tambah-tambah *kasbi* (ketela pohon) ato *petatas* (ketela rambat). Kalo tidak, ya tidak kuat kerja…". (FK, 43 tahun)

Proses untuk mendapatkan sagu dari awal yang masih berupa batang pohon sampai kita bisa menikmati sagu yang bisa dikonsumsi memang cukup melelahkan. Prosesnya sangat merepotkan dan membutuhkan waktu yang cukup lama.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 2.1
Pohon Sagu di Pinggir Jalan Trans Papua
antara Kampung Osso - Kampung Wanggatkibi

Secara umum urutan proses pengolahan sagu pada Suku Muyu dari mulai batang pohon sampai menjadi tepung sagu yang siap olah menjadi makanan jadi dapat dilihat pada gambar 2.2 yang berupa diagram alur berikut:

Sumber: Data Primer, Visualisasi oleh Peneliti

Gambar 2.2
Alur Proses Pengolahan Sagu pada Suku Muyu

Pertama-tama pohon sagu ditebang. Berbeda dengan beberapa daerah lain yang kemudian langsung membelah pohon sagu yang telah ditebang dan mengeruk isinya, masyarakat Suku Muyu di Mindiptana terlebih dahulu memotong-motong pohon sagu ini menjadi beberapa bagian yang lebih pendek, baru kemudian dibelah.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 2.3
Maka, Alat *Kukur* Pohon Sagu (kiri);
dan *Jówóh*, Tas Sekaligus Alat Saring Tepung Sagu (kanan)

Pohon sagu yang terbelah kemudian di"*kukur-kukur*" bagian tengahnya dengan *maka* (sebuah alat yang terbuat dari batang kayu yang disusun menjadi berbentuk segitiga, dengan satu sisi sebagai pegangan, dan di sisi lainnya dipasang kolong besi sebagai alat *kukur*nya; lihat Gambar 2.3 sebelah kiri). Proses *kukur* ini seperti meng"garuk" bagian tengah pohon sagu sampai hanya tersisa kulit luar pohonnya saja.

Proses semacam *kukur* ini di wilayah lain Papua biasa disebut sebagai “*tokok*” atau “*pangkur*”. Suku Serui melakukan proses *pangkur* atau *kukur* dengan menggunakan *randawaya,* alat yang dibentuk seperti kapak. Variasi lain dari alat *kukur* (*maka*) yang dipergunakan Suku Muyu untuk meng’*kukur*’ adalah *maka* yang ujungnya tidak diberi besi, tetapi diganti dengan *buluh* (bambu) yang ditajamkan.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 2.4
Bongkahan Sagu yang dijual di Pasar Pagi Mindiptana

Hasil “*kukur”*an tersebut, yang masih dalam bentuk serat kasar semacam ampas tebu, selanjutnya akan ditampung di atas pelepah sagu (*yad*). Di dalam pelepah sagu ini, sagu yang masih berbentuk serat kasar kemudian di-*ramas-ramas* (remas) pakai air. “Santan” hasil remasan sagu tersebut akan meleleh turun. Biasanya hasil lelehan sagu cair ini akan ditampung dalam *érok,* pelepah pohon nibung.

Sagu cair yang ditampung dalam *érok* ini bisa dibilang masih setengah jadi. Selanjutnya sagu cair ini dimasukkan dan ditiriskan ke

dalam *jówóh*. *Jówóh* merupakan tas hasil rajutan yang terbuat dari anyaman serat kulit kayu *ban. Jówóh* berfungsi sebagai tas pembawa gumpalan sagu, yang juga sekaligus berfungsi sebagai saringan untuk meniriskan sagu yang masih berbentuk cairan tersebut. Penempatan *jówóh* di dalam rumah biasanya digantung. Hal ini dilakukan agar kandungan air terus berkurang.

Hasil akhir sagu yang airnya telah ditiriskan ini bila di-*asar,* dikeringkan melalui proses pengasapan, akan berbentuk bongkahan-bongkahan sagu yang berbentuk seperti pecahan batu kali, tetapi sebenarnya sangat mudah untuk dihancurkan jadi tepung sagu. Tepung sagu ini biasa disimpan dan bisa tahan berbulan-bulan. Tepung sagu inilah yang menjadi bahan dasar olahan makanan yang siap disajikan macam kue sagu kering (*akét*) atau bubur sagu (*papéda*).

Pengurangan kadar air dengan cara pengeringan atau pengasapan merupakan salah satu cara yang diketahui secara umum sebagai teknologi pengawetan makanan. Semakin kering semakin lama umur simpan sagu, meski sebenarnya pengetahuan tentang kadar air saja tidak cukup untuk memprediksi stabilitas makanan. Beberapa makanan tidak stabil pada kadar air rendah, misalnya minyak kacang yang memburuk jika kadar air melebihi 0,6%, sedang jenis makanan lain ada yang stabil pada kadar air yang relatif tinggi, misalnya pati kentang yang stabil di kelembaban 20%[10].

Keunggulan sagu dan olahannya dalam pandangan masyarakat suku Muyu lebih merupakan sebuah pandangan subjektif kolektif. Hal ini lebih disebabkan sebagai sebuah kebiasaan (*food habit*) yang terbentuk, karena memang manusia memakan apa yang disediakan

---

10 van den Berg, (1986) "*Water Activity*", dalam Fellows, P., (2000), *Food Processing Technology, Principles and Practice, second edition*, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, hlm. 44-47.

oleh alam di sekelilingnya[11]. Lebih lanjut, secara objektif kandungan gizi sagu dan olahannya sebagai makanan pokok dibanding dengan beberapa jenis makanan pokok lainnya dapat dilihat pada tabel 2.1.

Tabel 2.1. Daftar Bahan Makanan Pokok dengan Kandungan Kalori per 100 gram

Nama Bahan Makanan	Kalori/100gram
Beras Giling	360
Beras Ladang	376
Beras Var. Rojolele	357
Jagung Giling Putih	361
Jagung Giling Kuning	361
Ketela Pohon (Singkong)	146
Sagu Lempeng	347
Sagu Manis	287
Sagu Segar, Tepung	231
Sagu Tepung	209
Talas	98
Ubi Jalar Kuning	114
Ubi Jalar Merah	151
Ubi jalar Putih	123
Uwi	101

Sumber: Depkes, 2005. Piranti Lunak NutriClin versi 2.0. edisi kedua Jakarta; Subdit Gizi Klinis, Departemen Kesehatan Indonesia

11 Menurut Bell dan Valentine (2014) dalam bukunya "*Consuming Geographies: We Are Where We Eat"* ada kaitan yang erat antara di mana kita tinggal secara geografis dengan kebiasaan yang kita makan (*food habit*), karena pada awalnya kita memang "dipaksa" mengonsumsi hanya apa yang disediakan alam di sekitar kita.

Berdasarkan Tabel 2.1 dapat dilihat bahwa kandungan sagu dan olahannya memiliki kalori pada kisaran 209-347 kalori per 100 gramnya. Kandungan kalori sagu ini masih di bawah jenis bahan makanan beras dan olahannya yang berkisar 357-376 kalori per 100 gramnya, meski secara umum masih lebih baik dibanding jenis makanan karbohidrat lainnya.

Bab 3

Makanan Sakral, Makanan Pesta, dan Makanan Selingan

3.1. Makanan Sakral

Babi keramat atau ada juga yang menyebut sebagai babi pamali adalah makanan yang sangat sakral bagi masyarakat Suku Muyu. Tidak semua orang Muyu diperkenankan mengonsumsi masakan yang berasal dari olahan daging babi keramat.

Bagi masyarakat Suku Muyu, babi keramat dinilai sangat tinggi, karena babi keramat memiliki *value* (nilai) sakral atau keramat. Babi keramat dipercaya mempunyai kekuatan supernatural yang bisa meningkatkan daya kekuatan laki-laki Muyu. Babi keramat dikhususkan hanya sebagai makanan bagi laki-laki yang menjalani proses inisiasi[12].

12 Inisiasi adalah proses pendadaran bagi anak laki-laki Suku Muyu untuk menjadi seorang lelaki Muyu yang tangguh. Proses inisiasi biasa dilakukan di tengah hutan atau tempat

Babi keramat berjenis kelamin jantan. Secara fisik babi keramat hampir tidak ada beda dengan babi jantan peliharaan orang Muyu lainnya, tetapi ada satu ciri khusus yang membedakan, yaitu bulunya tumbuh ke arah depan. Babi biasa bulu-bulunya tumbuh ke arah belakang.

Babi keramat sangat terlarang *(amóp)* bagi perempuan dan anak-anak, meski pada kenyataannya mereka yang memberi makan dan memelihara babi keramat itu. Baik perempuan maupun anak-anak dilarang menghadiri penyembelihan babi keramat, termasuk untuk turut serta menikmati dagingnya. Sebab perempuan diyakini dapat menghilangkan efek supernaturalnya. Selain itu, perempuan dan anak-anak diyakini dapat jatuh sakit bila tetap memaksa ikut mengonsumsi daging babi keramat.

Pada saat hendak melakukan pesta babi (untuk detail tentang pesta babi dibahas pada bagian 3.2), dalam tahap persiapannya, setidaknya dua ekor babi keramat harus disembelih terlebih dahulu;

1) pertama ketika pohon keramat ditanam (ini merupakan sebatang tongkat yang penting artinya dalam kegiatan-kegiatan supernatural dalam pesta), dan
2) kedua ketika membuat kandang-kandang babi yang akan disembelih pada pesta babi.

Schoorl mencatat bahwa babi keramat juga dapat dipergunakan untuk menetralisir pengaruh-pengaruh *ìptèm* (supernatural) menstruasi yang mengganggu. Kalau seorang wanita datang bulan ketika mengunjungi permukiman lain, hal ini dipercaya tidak baik untuk orang-orang yang tinggal di sana. *Ìptèm* menstruasi diyakini akan

terpencil yang jauh dari pemukiman. Pada proses inisiasi ini juga seorang laki-laki Muyu memperoleh *waruk* (kesaktian) yang diajarkan atau diturunkan oleh guru spiritual. Inisiasi adalah proses menjadi "lelaki", karena laki-laki Muyu yang tidak mengikuti proses inisiasi akan disebut sebagai "perempuan" oleh orang-orang ber-ilmu dari Suku Muyu.

membuat barang-barang dagangan tidak akan laku, tidak akan ada yang mencari lagi. Tamu-tamunya harus menyembelih babi keramat. Dicampur dengan tanah merah, darahnya harus digosok-gosokkan pada tiang-tiang rumah, untuk menetralisir pengaruh jahat dari darah menstruasi tersebut[13].

Kalau sesudah perang besar diadakan perdamaian, kadang-kadang seekor babi keramat disembelih untuk pesta babi, atau untuk membuat kesepakatan damai itu efektif. Setiap pihak membeli bagian tertentu dari binatang itu dan menukarnya dengan pihak lain. Siapa saja pihak-pihak yang merusak perdamaian yang dilakukan dengan cara seperti ini diyakini akan jatuh sakit. Untuk memperkuat perdamaian, dapat juga dipertukarkan bilah-geram[14], sesudah diayunkan berputar-putar. Dalam hal itu para laki-laki tidak diperbolehkan saling memasuki permukiman masing-masing. Namun, hal ini tidak berlaku untuk perempuan Muyu. Tukar menukar pangan tetap dimungkinkan bagi mereka[15].

3.2. Makanan Pesta

Ritual Suku Muyu yang berkaitan dengan makanan yang paling terkenal adalah pesta babi. Penggunaan babi dalam sebuah pesta tidak terlepas dari nilai (*value*) babi bagi masyarakat Papua umumnya, dan masyarakat Suku Muyu pada khususnya. Babi merupakan "harta" yang bernilai sangat tinggi selain kebun dan anak perempuan. Banyaknya ternak babi yang dimiliki merupakan gambaran status sosial ekonomi pada orang Muyu.

---

13 Schoorl, *Kebudayaan dan Perubahan Suku Muyu,* 1997, hlm. 174

14 Bilah-geram (*mulin* atau á*yerèt*) adalah sebilah kayu yang diberi lubang dan diberi tali, untuk diayunkan berputar-putar sehingga mengeluarkan suara. Di Kawangtet bilah-geram menurut orang setempat mirip dengan suara burung *kònki*, oleh karena itu kadang-kadang disebut *kònki* saja.

15 Schoorl, *Kebudayaan dan Perubahan Suku Muyu,* 1997, hlm. 153-154

Secara umum Masyarakat Suku Muyu mengenal dua jenis pesta babi yang dibedakan berdasarkan besarnya pesta babi yang digelar, atau jumlah babi yang akan dibunuh pada kedua jenis pesta tersebut. *Átàtbòn* adalah pesta babi yang tergolong besar dan mewah. Biasanya pada saat pesta *átàtbòn* akan digelar tarian *ketmon* oleh pendatang baru di pesta babi. Pesta babi jenis lain dalam skala kecil biasa disebut sebagai *áwònbòn*. Pesta babi *áwònbòn* biasanya dilakukan oleh hanya satu keluarga inti saja, dan hanya melibatkan satu atau dua ekor babi saja yang dibunuh. Sedang untuk banyaknya jumlah tamu yang diundang, tentu saja pada pesta babi *áwònbòn* jauh lebih sedikit daripada *átàtbòn* yang digelar besar-besaran.

Motif utama untuk menggelar pesta babi adalah pembayaran dari daging-daging babi yang dijual setelah dibunuh. Penyelenggara pesta babi sejatinya adalah orang-orang Muyu yang berkeinginan untuk menjual hasil ternak babinya. Mereka berkolaborasi dengan beberapa kerabat dekat yang juga mempunyai ternak babi untuk menggelar pesta babi secara bersama-sama. Kemudian mereka bahu-membahu untuk dapat menyelenggarakan pesta babi yang membutuhkan banyak energi untuk keseluruhan keperluannya. Untuk pihak penyelenggara pesta babi ini, seorang informan tokoh masyarakat (PLB, 64 tahun), menyatakan bahwa biasanya mereka masih mempunyai hubungan kekerabatan, meski mungkin agak jauh.

> "…yang membuat pesta babi ini biasanya yang masih berhubungan pak… yaa kerabat. Jadi misalnya saya, kemudian saudara saya, saudara istri saya, atau bersama-sama dengan adik saya, atau juga adik-adik istri saya. Yang penting biasanya masih ada hubungan…".

Para penyelenggara pesta harus menyediakan penginapan untuk para undangan, menyediakan makanan dalam jumlah sangat

besar, termasuk mempersiapkan kandang-kandang babi yang hendak dibunuh dalam pesta tersebut.

Para undangan utama sejatinya adalah para pembeli dari bagian-bagian tubuh babi yang akan dibunuh pada pesta babi tersebut. Mereka harus membayar sesuai dengan "undangan" yang mereka terima. Kerelaan para tamu undangan untuk membeli bagian babi yang dibunuh, dengan harapan bahwa pada saatnya nanti, saat mereka menyelenggarakan pesta babi yang sama, tuan rumah akan membalas dengan cara yang sama pada mereka.

Babi-babi yang dibunuh untuk satu dan lain pesta jumlahnya sangat bervariasi. Pada tahun 1954 di Kawangtet, Schoorl mencatat bahwa setidaknya telah diselenggarakan empat pesta, masing-masing dengan tiga sampai 10 babi. Sedang Den Haan dalam bukunya "*Memorie van overgave onderafdeling Boven-Digoel"* yang disitir Schoorl menyebutkan bahwa di daerah Muyu pada tahun 1949 jumlah rata-rata babi yang dibutuhkan untuk setiap pesta ialah 15 ekor, tetapi ada laporan lain yang menyebutkan bahwa beberapa pesta menghabiskan sampai dengan 30 ekor babi[16].

16 *Ibid*; hlm. 153

Sumber: Schoorl, 1997

Gambar 3.1
Pancang untuk Pesta Babi yang Baru Dibunuh

Jenis bahan makanan lain juga banyak dilibatkan pada penyelenggaraan pesta babi, antara lain sagu dan kelengkapannya harus disediakan tuan rumah untuk menjamu para tamu yang masuk sebagai undangan utama tuan rumah (undangan asli). Sedang tamu-tamu lainnya yang diajak atau diundang oleh tamu undangan utama menjadi beban atau tanggung jawab tamu undangan tersebut.

Undangan utama tuan rumah (undangan asli) biasanya diberi undangan khusus dalam bentuk potongan-potongan kecil kue sagu.

Banyak-sedikitnya kue sagu yang dikirimkan merupakan perlambang berapa banyak bagian daging babi yang harus tamu undangan tersebut beli atau bayarkan. Terkait hal ini, seorang informan (PLB, 64 tahun), menjelaskan,

> "… undangan untuk pesta babi itu berbeda pak. Tidak seperti zaman sekarang yang ada undangan pake kertas yang dicetak bagus. Undangan pesta babi itu dari kue sagu yang dibakar, bentuknya dalam potongan kecil. Potongan-potongan kue sagu inilah lambang berapa banyak bagian babi yang harus dibeli… Undangannya bisa menyebar ke orang Muyu di banyak distrik lain. Saya pernah dapat undangan seperti itu… dua potong kue sagu…".

Selanjutnya undangan utama inilah yang mengundang lagi lebih banyak tamu untuk turut mengikuti pesta babi ini. Tamu undangan yang lebih ramai ini akan menerima daging babi secara cuma-cuma dari tamu undangan utama (undangan asli) yang membayar daging babi dari tuan rumah penyelenggara pesta babi.

Orang atau undangan yang bisa menyediakan dan membagikan daging babi paling banyak saat pesta babi mempunyai kedudukan yang sangat tinggi di mata masyarakat Suku Muyu, sangat prestis. Semakin banyak daging babi yang bisa dia bagi atau sediakan bagi para undangan, maka status sosialnya semakin tinggi di mata masyarakat Suku Muyu.

Kemeriahan pesta babi *átàtbòn* biasanya akan mengundang banyak tamu untuk berkumpul, meski mereka terkadang bukan tamu yang sengaja diundang untuk pesta babi. Karena pada momen inilah transaksi pertukaran segala sesuatu banyak dilakukan, termasuk di dalamnya pertukaran untuk bahan makanan lain selain daging babi. Den Han dalam Schoorl mencatat pada sekitar tahun 1949 berlangsung pertukaran bahan pangan antara tuan rumah dan para tamunya. Para tamu datang dengan memberi ikan asin, daging kuskus

yang dikeringkan, dan ular hidup kepada tuan rumah, yang lalu dibalas dengan sagu dan pisang[17].

Kelompok lain yang tidak termasuk undangan, yang oleh Den Han disebut sebagai kelompok "terlantar", tidak membeli bahkan juga tidak makan daging. Motif kedatangan mereka adalah berpartisipasi dalam barter besar yang terjadi di dalam pesta tersebut. Semua tamu membawa barang-barang untuk diperdagangkan dan berkeliling mencari pembeli, dan juga dagangan yang mereka butuhkan. Dengan demikian, pesta itu menjadi pasar dadakan untuk tukar-menukar perhiasan, busur, rok jerami (*wonom*), *bumit*[18], anak panah, rajut pengangkut (*men*[19]), dan sebagainya, yang lebih bersifat komersial murni[20]. Pada saat-saat seperti inilah proses ekonomi pada Suku Muyu berlaku lebih masif.

Dewasa ini pesta babi *átàtbòn* sudah jarang digelar. Menurut pengakuan informan di Kampung Mindiptana, kali terakhir pesta *átàtbòn* digelar pada tahun 1984. Menurut informan UW (53 tahun), sudah sekitar tiga puluh tahunan dia tidak pernah mendengar ada pesta babi yang cukup besar digelar.

> "…perasaan sudah sejak dulu pak... sudah lama sekali... Sejak tahun delapan empat saya tidak pernah menjumpai ada pesta babi di sekitar wilayah Kampung Mindiptana ini pak… Sudah lama tidak pernah tahu… lama sekali…".

Dalam pengamatan peneliti, memang sudah jarang terlihat orang Suku Muyu yang memelihara babi dalam jumlah yang cukup besar,

---

17 *Ibid*; 153

18 *Koteka* Suku Muyu yang dibuat dari isi buah mangga hutan yang dalam Bahasa Muyu biasa disebut sebagai *katapjob*.

19 *Men* bagi masyarakat Suku lain yang hidup di wilayah Pegunungan Tengah Papua biasa disebut sebagai *noken*. *Men* dirajut dari serat kayu pohon *gnemo* (melinjo) yang telah dikeringkan.

20 *Ibid*; 158

sehingga untuk mendapatkan sejumlah babi yang cukup banyak untuk dibunuh pada pesta *átàtbòn* akan sulit didapatkan.

Meski demikian, pesta babi *áwònbòn* sesekali digelar. Dengan undangan hanya untuk beberapa orang saja yang termasuk sebagai keluarga inti atau keluarga dekat. Hal ini membuat gaung pesta *áwònbòn* kurang begitu dirasakan masyarakat Muyu lainnya.

3.3. Makanan Selingan

Dalam kesehariannya, masyarakat Suku Muyu juga mengenal makanan selingan sebagai kudapan. Acapkali yang disediakan adalah olahan hasil kebun sendiri. Makanan selingan biasanya disantap di sela-sela waktu makan utama, atau terkadang juga berubah menjadi makanan utama saat orang Muyu bekerja di kebun atau sedang berburu di hutan, karena mereka tidak membawa makanan, selain makanan selingan tersebut.

Kasbi (ketela pohon atau ubi kayu; *dioscorea alata*)*, patatas* atau *petatas* atau *batatas* (ketela rambat atau ubi tanah atau ubi jalar; *ipomoea batatas*), dan keladi (*colocasia esculenta*) adalah jenis-jenis hasil kebun sendiri yang banyak dikonsumsi orang Muyu sebagai makanan selingan. Selain itu, pohon sukun (*artocarpus incisa*) dan labu adalah pohon buah yang terdapat hampir di setiap kebun orang Muyu.

Makanan selingan jenis ini lebih sering diolah dengan cara dibakar atau direbus. Pilihan cara pengolahan makanan secara tradisional seperti ini lebih dikarenakan masyarakat Suku Muyu masih belum terlalu mengenal peralatan masak modern. Proses pengolahan dengan cara dibakar atau direbus dinilai jauh lebih sehat dibandingkan dengan digoreng, karena dalam proses ini tidak menambahkan kandungan lemak atau minyak.

Proses pengolahan dengan pembakaran bisa dilakukan secara langsung, dibungkus daun, dibungkus kulit kayu, atau *suluh*. Pembakaran terkadang juga dilakukan dengan batu yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Selain itu, untuk makanan selingan dari buah labu juga biasa diolah dengan kuah santan, yang biasa dikenal sebagai kolak.

Bab 4

Makanan Obat dan Makanan Bayi

4.1. Makanan Obat

Masyarakat Suku Muyu mengenal beberapa jenis makanan sebagai obat, atau jenis masakan yang bisa berfungsi untuk meningkatkan kesehatan. Di antaranya adalah sayur *gédi* (*asio*), sayur paku hijau (*gomopo*), sayur paku merah (*karak*), bayam merah, pucuk rotan muda (*Kòwòròmkuk*), gumbili (*timbi*), dan batang bambu muda/rebung (*yepkuk*).

Sayur *gédi* atau *asio* dalam keyakinan masyarakat Suku Muyu merupakan jenis masakan yang bisa dipergunakan untuk membersih-kan saluran pencernaan. Menurut informan TK[21], 54 tahun, sayuran jenis ini bila dikonsumsi terlalu banyak, justru akan membuat yang

21 TK adalah seorang Sarjana Kesehatan Masyarakat yang menjadi kepala di Puskesmas Mindiptana, Kabupaten Boven Digoel.

mengonsumsi sayur ini diare. Dosis paling tepat yang diyakini adalah satu mangkuk kecil untuk sekali makan agar sayur *gédi* bisa berfungsi optimal.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 4.1
Olahan Sayur *Gédi*

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 4.2
Tanaman Paku Hijau

Olahan sayuran jenis lain yang menurut keyakinan masyarakat Suku Muyu berkhasiat adalah sayur *gomopo*. Sayur *gomopo* adalah jenis paku hijau (*képêm*) yang lebih pahit. Paku hijau disebut sebagai *gomopo* oleh dalam dialek Okpari di bagian Selatan, sedang dalam dialek Kawiyét di bagian tengah biasa menyebutnya sebagai *komokpo*. Sayur jenis ini diyakini bisa dipergunakan untuk menurunkan suhu tubuh di saat terserang demam, untuk obat batuk, selain juga berfungsi untuk meningkatkan selera/nafsu makan. Tidak ada penjelasan yang cukup meyakinkan tentang dosis yang pasti untuk sayur *gomopo* ini. Cara memasaknya cukup dengan memasukkan *gomopo* ke dalam *buluh* (bambu) sebelum kemudian dibakar di atas *amkotép*. Bisa juga dengan menambahkan larutan sagu encer ke dalam *buluh*.

Jenis tanaman atau sayuran paku lain juga ada yang diyakini mempunyai manfaat obat. Paku merah, atau dalam Bahasa Muyu biasa disebut sebagai *karak.* Ada dua jenis *karak* yang berbeda dalam bentuk dan sekaligus dalam hal kegunaannya. *Karak* yang pertama tumbuh dengan sulur (orang Muyu biasa menyebut sebagai tali) seperti daun *patatas* (ubi jalar). Jenis *karak* ini dipercaya mempunyai kemampuan untuk menambah darah. Sedang *karak* yang ke-dua jenis yang langsung tumbuh tanpa sulur. Jenis yang kedua ini diyakini bisa untuk menyembuhkan sakit gigi. Biasanya orang Muyu mengolah sayuran *karak* ini dengan mencampurnya menjadi satu, antara *asio*, *gomopo,* maupun *karak*.

Selain sebagai makanan berbentuk sayuran, *karak* jenis kedua biasa dipergunakan sebagai obat sakit gigi dengan cara dikunyah secara langsung. Cara lainnya adalah dengan membungkusnya dengan daun *koning*, kemudian membakarnya di atas *amkótép*. Baru kemudian bungkusan daun tersebut ditempelkan ke pipi tempat gigi yang terasa sakit.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 4.3
Daun *Karak* (Paku Merah) yang Bersulur (Atas),
dan Daun *Karak* yang tidak Bersulur (Bawah)

Sayuran lain yang mempunyai fungsi sama seperti *karak* adalah bayam merah. Zat-zat berwarna merah yang terkandung di dalam bayam merah diyakini mempunyai khasiat bisa menambah atau menggantikan darah saat persalinan dan atau menstruasi.

Menurut TKPI[22] (Tabel Komposisi Pangan Indonesia), kandungan zat besi (Fe) dalam bayam merah mencapai 2,00 mg per 100 gram. Secara objektif kadar zat besi pada bayam merah sebenarnya hanya separo (50%) dari kadar zat besi dalam sayur bayam biasa yang mencapai 4,00 mg per 100 gram.

Makanan obat lainnya adalah *kòwòròmkuk,* atau *atiri,* atau menurut orang Muyu disebut sebagai pucuk rotan muda, meski peneliti lebih memilih menyebutnya sebagai tunas rotan. *Kòwòròmkuk* oleh masyarakat Suku Muyu diyakini bisa dipergunakan untuk mengobati sakit batuk. *Kòwòròmkuk* diyakini bisa untuk melegakan tenggorokan dengan cara menghilangkan lendir/riak di dalamnya.

Cara mengolah *kòwòròmkuk* sebelum dikonsumsi adalah dengan dibakar, kemudian kulitnya dikupas, dan baru bisa dimakan secara langsung. Proses pembakaran harus dilakukan agar batang *kòwòròmkuk* bisa lebih lembek, sehingga mudah untuk dikonsumsi. Cara ini mirip dengan cara pengolahan sayur *lilin,* atau kuntum muda pada varietas tebu ikan.

Ada juga jenis tanaman umbi-umbian yang diyakini memiliki khasiat sebagai obat. *Timbi* atau *gumbili*[23] diyakini masyarakat Suku Muyu bisa menyembuhkan semua jenis penyakit. Bagian kulit dari tanaman menjalar berduri ini, yang rasanya sangat pahit, diyakini sebagai bagian dari tanaman ini yang paling berkhasiat. Untuk mengonsumsinya, *timbi* hanya perlu dibakar biasa, dengan tetap menyisakan beberapa bagian dari kulitnya untuk turut dikonsumsi sebagai obat.

---

22 Daftar Komposisi Bahan Makanan dimulai sejak tahun 1964 oleh beberapa lembaga. Pada tahun 2005 diupayakan digabung dalam bentuk DKBM. Tahun 2008 berubah menjadi TKPI (Tabel Komposisi Pangan Indonesia). Diberi nama TKPI karena berisi data semua bahan pangan dan beragam makanan hasil olahan berbagai Propinsi dan wilayah di Indonesia. TKPI disusun oleh Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).

23 *Timbi* atau *gumbili* pada masyarakat Suku Jawa biasa dikenal sebagai *gembili.*

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Juni 2014

Gambar 4.4
Timbi atau Gumbili

Yépkuk atau biasa kita kenal sebagai rebung (tunas pohon bambu), juga dipercaya oleh masyarakat Suku Muyu memiliki khasiat yang menyehatkan. Menurut informan YK (67 tahun) fungsinya sama dengan daun gatal (*atrim*), yaitu untuk meredakan rasa capek atau pegal-pegal. Cara mengonsumsi *yépkuk* sama persis dengan cara mengonsumsi *kòwòròmkuk,* yaitu dengan cara dibakar langsung, kemudian kulitnya dikupas, dan baru bisa dikonsumsi. Jenis makanan yang diyakini oleh masyarakat Suku Muyu memiliki efek obat atau penyembuh sering kali dipilih karena ada salah satu bagian dari bahan makanan tersebut yang mempunyai rasa pahit. Pilihan lainnya terkadang karena asosiasi warna, misalnya warna merah pada paku merah (*karak*) yang diyakini mempunyai fungsi untuk menambah darah.

Bahan pangan yang dipercaya dapat berfungsi sebagai obat selain merupakan bahan pangan yang mengandung zat gizi tertentu seperti vitamin, mineral dan beta karoten pada daun hijau (*green leafy vegetables*), mungkin juga mengandung zat bioaktif lainnya yang memiliki fungsi mirip obat. Hal ini biasa disebut sebagai pangan fungsional (*functional food*).

Definisi pangan fungsional bervariasi, tetapi pada dasarnya berdasarkan kemampuan makanan untuk meningkatkan kualitas hidup, atau kinerja fisik dan mental. Misalnya penggunaan kopi, secara luas dunia mengakui bahwa kopi bermanfaat untuk keterlibatan sosial, fungsi rekreatif, serta peningkatan kinerja. Kopi terbukti dapat mempengaruhi asupan beberapa mineral (K, Mg, Mn, Cr), niasin dan zat antioksidan, tergantung pada jumlah kopi yang dikonsumsi (dosis)[24]. Saat ini, pangan fungsional menjadi salah satu kategori makanan utama dalam pasar kesehatan dan kesejahteraan global, menjadi fokus utama pengembangan produk baru dalam industri makanan[25].

4.2. Makanan Bayi

Masa bayi adalah masa rentan untuk asupan makanan, sebagai konsekuensi sistem pencernaannya yang belum berkembang sempurna. Bayi belum kuat atau belum siap untuk menerima makanan keras layaknya manusia dewasa.

---

24 *Lih*. Dórea & da Costa, 2005. Is coffee a functional food? *The British Journal of Nutrition*, *93*(6), hlm. 773–782

25 *Lih*. Khan, Grigor, Winger, & Win, 2013. Adhein Ayu, M., & Rahmanoe, M. (2014). Terapi Medikamentosa Bayi Dengan Berat Badan Lahir Rendah(BBLR). *Medula*. Retrieved from http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/medula/article/view/322
Dórea, J. G., & da Costa, T. H. M. (2005). Is coffee a functional food? *The British Journal of Nutrition*, *93*(6), 773–782. http://doi.org/10.1079/BJN20051370
Khan, R. S., Grigor, J., Winger, R., & Win, A. (2013). Functional food product development – Opportunities and challenges for food manufacturers. *Trends in Food Science & Technology*, *30*(1), 27–37. http://doi.org/10.1016/j.tifs.2012.11.004

Selain memberikan Air Susu Ibu pada bayinya, sebagian masyarakat Muyu di Distrik Mindiptana sudah mengenal susu formula dan juga bubur bayi buatan pabrik. Sedang sebagian lainnya memberikan larutan encer campuran tepung sagu mentah dengan air putih biasa.

> "…iya pak, itu diberikan sagu mentah yang dicampur air oleh ibunya. Itu macam air dingin pak, bukan air panas. Diminumkan seperti meminumkan susu biasa saja pak…," terang MW (29 tahun).

Pengalaman memberikan ASI dinyatakan oleh seorang informan (PA), perempuan Muyu yang mengaku tidak pernah mengenyam pendidikan formal ini memberikan bayinya Air Susu Ibu sampai umur tiga bulan. Menginjak bulan ke-empat dia memberikan *batatas* (ubi jalar) yang direbus dan kemudian disaring pada bayinya. Terkadang PA juga memberikan telur rebus yang dihaluskan. Menginjak umur enam bulan ke atas, Perempuan Muyu yang tinggal di Wanggatkibi ini mulai memberikan bayinya makanan-makanan yang biasa disajikan pada orang dewasa. Pemberian makanan dewasa ini dengan cara dilembutkan terlebih dahulu. Hal ini dikarenakan informan menganggap alat kunyah (gigi) anaknya belum tumbuh sempurna.

Berbeda dengan PA, informan lainnya FA (40 tahun) mengaku memberi makanan yang lebih bervariasi saat bayinya berumur empat bulan. FA memberikan bubur beras yang dicampur kacang hijau, sayur katuk, dan telur ayam kampung. Semua campuran makanan bayi itu disaring oleh FA sebelum diberikan pada bayinya.

Ibu balita lainnya, AK (23 tahun), mengaku memberikan bayinya makanan keras mulai menginjak umur empat bulan. Perempuan Muyu yang tinggal di Kampung Kamka ini biasa memberikan nasi atau pisang yang dilembutkan. Pada umur bayi yang sama, BM (20 tahun), juga memberikan bayinya makanan keras, hanya saja perempuan Muyu yang juga tinggal di Kampung Kamka ini memberikan bayinya makanan

yang lebih bervariasi. Dia mengaku memberikan tahu, tempe, batatas, nasi, kadang juga pisang yang dihaluskan.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 4.5
Bayi Keluarga Muyu dalam Buaian yang baru Berumur Tiga Minggu di Kampung Wanggatkibi

Pola pemberian makanan pada bayi lainnya diceritakan oleh seorang informan tokoh masyarakat YK (67 tahun). Pada sekitar umur lima sampai enam bulan, bayi Muyu mulai diberikan makanan keras yang dikunyah terlebih dahulu oleh mamanya. Pada umur tersebut diyakini alat pencernaan bayi sudah mulai bisa menerima makanan

keras, meski giginya belum tumbuh. Proses ini dalam masyarakat Suku Muyu dikenal sebagai *tòman tinggi*. Tidak diketahui dengan jelas makna harfiah dari kata *tòman tinggi.* Informan menjelaskan bahwa sudah dari turun temurun dinamai demikian.

Menurut lelaki Muyu yang merupakan salah satu tokoh masyarakat adat dari marga Okpari ini, makanan yang diberikan pada proses *tòman tinggi* sama dengan semua makanan yang diberikan pada orang dewasa. Bedanya hanya pada cara memberikannya pada bayi yang telah dihaluskan atau dikunyah oleh ibu si bayi terlebih dahulu.

Pola pemberian makanan pada bayi dengan cara *tòman tinggi* ini cenderung lebih dikarenakan masyarakat Suku Muyu belum mengenal teknologi memasak makanan lunak semacam bubur atau nasi tim. Peralatan memasak dari logam baru masuk wilayah ini pada masa Pemerintahan Koloni Belanda. Masyarakat Suku Muyu sama sekali tidak mengenal teknologi pembuatan periuk atau peralatan memasak lain semacam tembikar atau gerabah.

Informasi lain diberikan oleh PLB (64 tahun) yang menyatakan bahwa sebagian perempuan Muyu lainnya juga biasa memberikan pisang yang telah dikunyah dulu oleh ibu si bayi, "…untuk bayi biasa dikunyahkan mama-mama pisang, pak. Itu sampai umur setahun lebih… atau sampai dia bisa kunyah sendiri..."

Bab 5

Makanan Pantangan dan Makanan yang Dianjurkan

5.1. Makanan Pantangan

Masyarakat Suku Muyu mempunyai pantangan terhadap beberapa jenis makanan. Pantangan terhadap makanan berlaku bagi laki-laki, anak-anak, maupun perempuan, terutama untuk ibu yang sedang mengandung dan menyusui. Pantangan bagi laki-laki terutama berkaitan erat dengan praktik ritual sebagai sebuah proses menjalani *laku tirakat,* sebagai laki-laki unggulan Suku Muyu (*tómkót*[26]). Sedang pantangan bagi perempuan Muyu yang sedang mengandung sering kali berkaitan dengan janin yang ada di dalam kandungannya.

26 *Tómkót* adalah seorang *big man* bagi Suku Muyu. *Tómkót* adalah profil pemimpin sempurna Suku Muyu. Dia berwibawa, disegani karena kepribadiannya, aura muncul dari dalam dirinya sendiri. Hal ini berbeda dengan *Kawab*, yang juga merupakan salah satu profil pemimpin Muyu. Hanya saja *kawab* bisa memperoleh kepemimpinannya melalui harta dan kekuasaan, dan bahkan bisa bertindak kasar untuk mencapai tujuannya.

Beberapa makanan dijadikan pantangan terkadang karena keyakinan orang Muyu bahwa ada sifat jelek yang melekat pada bahan makanan tersebut. Makanan yang bersifat "panas" sering kali yang dijadikan sebagai alasan.

Jenis makanan pantangan bagi laki-laki "utama" adalah ikan sembilan, udang biru, kuskus, dan ular. Bila laki-laki berani mengambil risiko untuk mengonsumsi makanan pantangan tersebut, maka aura kepemimpinannya bisa memudar, karena berarti laki-laki Muyu tersebut tidak bisa menahan diri. Mampu menahan diri adalah salah satu keutamaan *tómkót* sebagai *big man* bagi Suku Muyu. Hal ini sebagaimana diceritakan oleh informan PLB, 64 tahun, berikut:

> "… bila laki-laki Muyu berani itu makan apa-apa yang sudah dilarang, makanan enak-enak itu… maka itu kekuatannya bisa berkurang… bisa hilang. Kalo macam saya sekarang sudah tidak menghindari lagi… Kalo dulu sampai seusia SMP masih menjalani pantangan itu…".

Pantangan makanan untuk anak-anak, terutama untuk anak laki-laki, juga hampir sama dengan pantangan bagi laki-laki Muyu dewasa. Pantangan ini berlaku bagi anak laki-laki yang dipersiapkan untuk menjadi *tómkót,* terutama saat menjalani proses inisiasi.

Sebelum memulai proses inisiasi, para calon *tómkót* sudah harus menjalani pantangan beberapa jenis makanan. Buah-buahan dan binatang tertentu dilarang *(amóp*[27]*),* termasuk ketapang, sukun, nibung, ular, ikan sembilan, udang, dan kuskus. Kecuali itu, makanan yang dimasak oleh perempuan tidak boleh dimakan selama inisiasi. Pelanggaran terhadap aturan-aturan ini akan mengakibatkan timbulnya penyakit pada si calon, yaitu radang pada kemaluan, luka, dan demam[28].

---

27 Pamali

28 Periksa Schoorl, *Kebudayaan dan Perubahan Suku Muyu,* 1997, hlm. 177-178.

Untuk perempuan Muyu yang sedang mengandung dan atau menyusui, setidaknya peneliti mendapat informasi ada sebelas jenis bahan makanan dari hewan dan dua jenis buah atau sayuran yang harus dipantang. Jenis bahan makanan pantangan tersebut adalah ikan *sembilan* – secara fisik mirip dengan ikan lele, tetapi berbentuk lebih gilig/bulat dan berwarna kuning, ikan *tònkòròm* atau ikan perut kuning, kura-kura, buaya, *kaluang* (kelelawar), burung mamruk, burung kasuari, telur kasuari, *onkéwét* (burung tawon-tawon), telur ayam hutan, *tuban* (tikus hutan), kuskus, dan ular. Sedang pantangan makanan dari jenis tumbuhan adalah buah pandan kuning, pandan hijau, mentimun, serta kacang panjang.

Ikan *sembilan* merupakan *amóp* (pamali), yang sangat dilarang untuk dikonsumsi ibu hamil, karena dikhawatirkan bayi yang dikandung akan mempunyai fisik seperti ikan *sembilan*. Bayi akan terlahir dengan kepala lebih besar dari tubuhnya, sehingga dikhawatirkan bayi akan sulit keluar dari jalan lahir ibu.

> "…itu pak… kalo si ibu yang sedang hamil makan ikan sembilan… anaknya akan lahir dengan kepala sangat besar macam ikan sembilan itu. Lahirnya akan lama pak… akan susah keluar bayinya… karena kepalanya besar pak…". (YW, 48 tahun)

Jenis ikan lain yang harus dipantang perempuan Muyu adalah ikan *tònkòròm* (ikan perut kuning). Ibu hamil dan ibu menyusui keduanya berpantang untuk mengonsumsi *tònkòròm.* Ikan yang berhabitat di air tawar ini menurut keyakinan masyarakat Suku Muyu, terutama Muyu atas, bisa mengakibatkan darah keluar dari hidung bayi atau anak.

Sedang buaya dijadikan pantangan bagi ibu hamil Muyu karena dikhawatirkan bayi atau janin yang dikandungnya akan mati di dalam kandungan. Saat dikonfirmasi tentang alasan bagaimana hal tersebut bisa terjadi, para informan menjawab kurang tahu. Mereka hanya

meyakini hal tersebut sebagai *amóp* (*pamali*), yang sudah didoktrinkan begitu saja sejak zaman dahulu, tanpa disertai keterangan tentang akibat yang bisa ditimbulkan bila mengonsumsinya.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 5.1
Buaya Kali Kao

Kura-kura juga menjadi salah satu jenis makanan hewani yang menurut masyarakat Suku Muyu harus dihindari oleh ibu yang sedang mengandung. Menurut informan UW, 53 tahun, ada kekhawatiran bayi yang akan dilahirkan akan mirip secara fisik dengan kura-kura, yang mempunyai kepala-leher sangat pendek, “Itu anak apa kura-kura? Oo… tidak! Ini anak-anak…,” canda UW.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 5.2
Kaluang

Kaluang atau kelelawar, burung mamruk, kasuari, dan burung tawon-tawon (*onkéwét*) termasuk hewan jenis yang bisa terbang, yang dilarang dikonsumsi bagi ibu hamil dan menyusui. *Kaluang* atau kelelawar ini cukup besar, seukuran kucing dewasa. *Kaluang* dijadikan pantangan bagi ibu hamil karena ditakutkan bayi yang dikandungnya akan menggantung seperti kelelawar di atas pohon, sehingga ada keyakinan yang berkembang bahwa bayi akan sulit keluar.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 5.3
Burung Mamruk

Burung cantik yang berwarna kebiruan dan bermahkota, burung *mamruk,* dijadikan pantangan bagi ibu hamil, ibu menyusui, dan juga anak-anak. Hal ini dikarenakan masyarakat Muyu mempunyai keyakinan bahwa bayi yang dikandung perempuan Muyu akan mempunyai kelainan pada alat geraknya saat dilahirkan nanti, sehingga bila berjalan terlihat sangat lambat, seperti layaknya burung mamruk.

Burung kasuari, termasuk juga telurnya, juga merupakan sebuah pantangan bagi ibu hamil maupun menyusui. Pada masyarakat Suku Muyu berkembang kepercayaan bahwa burung kasuari bisa membuat bayi yang dikandung perempuan Muyu terlahir *monó*, atau bisu-tuli,

seperti halnya kasuari. "Kasuari itu cuma toleh kiri-kanan pak, bisa melotot-melotot saja matanya pak, tetapi tidak bisa mendengar. Itu *monó ,"* terang informan FK, 43 tahun. Perempuan Muyu yang sedang ikut suaminya menambang pasir di Kali Kao saat ditemui peneliti ini menjelaskan, bahwa *amòp* (pantangan) tersebut termasuk juga berlaku untuk telur kasuari.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 5.4
Burung Kasuari (Kiri) dan Telur Kasuari yang Dijual di Pasar Pagi Mindiptana (Kanan)

Jenis burung lain yang menjadi pantangan bagi masyarakat Suku Muyu adalah burung tawon-tawon (*onkéwét*). Burung yang oleh masyarakat di Pulau Kalimantan biasa disebut sebagai Burung Enggang ini juga menjadi pantangan bagi sebagian masyarakat Muyu. Burung berparuh kuning besar ini menjadi pantangan yang berlaku untuk ibu yang sedang mengandung, ibu menyusui, termasuk juga anak-anak.

Ada kepercayaan yang beredar di kalangan masyarakat Suku Muyu, bila *amóp* (pantangan) untuk mengonsumsi daging Burung

Onkéwét ini dilanggar, maka bisa membuat anak cepat sakit atau mudah terserang penyakit. Selain itu, informan lain juga menyatakan bahwa bila perempuan hamil mengonsumsi daging Burung *Onkéwét* bisa juga berakibat *monó* (bisu) bagi bayi yang dilahirkannya. Hal ini mirip dengan bila perempuan Muyu yang sedang mengandung mengonsumsi daging atau telur Burung Kasuari.

Burung sejenis Beo yang dalam Bahasa Muyu biasa disebut sebagai Burung *Kauni* juga merupakan salah satu jenis makanan yang harus dihindari. Pantangan ini berlaku bagi siapa saja, terlebih lagi bagi ibu hamil dan menyusui. Burung yang berwarna kombinasi hitam-putih ini dalam keyakinan masyarakat Suku Muyu bisa menyebabkan orang terlihat cepat tua, karena rambutnya menjadi lebih cepat putih.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 5.5
Burung *Onkéwét* (Burung Tawon-Tawon)

Ada juga produk unggas lain yang dinyatakan oleh informan TK (54 tahun) menjadi pantangan, yaitu telur ayam hutan. Kepercayaan yang berkembang pada masyarakat Suku Muyu bahwa telur ayam hutan bisa membuat anak kecil badannya panas dan kulitnya gampang gatal-gatal.

Tuban atau tikus hutan juga menjadi salah satu makanan hewani yang harus dipantang. Ada keyakinan pada masyarakat Muyu bahwa daging tikus hutan yang bisa tumbuh sebesar kucing dewasa ini bisa membuat tubuh yang mengonsumsi menjadi gampang demam atau panas tinggi.

Informasi lain disebutkan oleh PA, 32 tahun, bahwa mengonsumsi *tuban* pada saat hamil bisa menyebabkan anak menjadi cepat sakit, atau sering sakit. Hal senada juga dinyatakan oleh AW, 69 tahun. Perempuan Muyu itu juga menambahkan bahwa bila larangan untuk mengonsumsi daging *tuban* ini dilanggar, bisa menyebabkan pertumbuhan anak melambat, atau dalam dialek Muyu disebut sebagai “lambat besar”.

Pantangan daging *tuban* ini berlaku tidak hanya untuk perempuan Muyu yang sedang hamil dan menyusui saja, tetapi juga termasuk pantangan bagi anak-anak yang masih di bawah umur empat sampai lima tahun. Anak-anak yang berumur di atas itu bebas untuk mengonsumsi *tuban*.

Salah satu hewan buruan yang sangat populer di *onderafdeling* Muyu adalah kuskus, meskipun binatang ini menjadi pantangan bagi ibu hamil dan ibu menyusui pada Suku Muyu. Ada dua jenis kuskus yang menjadi pantangan bagi ibu hamil. Pertama, kuskus tanah, yang menjadi larangan untuk dikonsumsi, karena nantinya dikhawatirkan mempunyai anak terbatas hanya dua orang saja. Menurut informan, kuskus jenis yang hidup di tanah ini memang terbatas masa reproduksinya, hanya bisa mempunyai anak dua saja sepanjang hidupnya.

Sumber: Fauna Endemik Indonesia. http://blog.upnvj.ac.id

Gambar 5.6
Kuskus

Jenis yang kedua adalah kuskus yang mempunyai bulu berwarna kuning atau dalam Bahasa Muyu biasa disebut sebagai *òmdik birim.* Mengonsumsi daging *òmdik birim* dipercaya bisa membawa pengaruh jelek bagi bayi yang dilahirkan perempuan Muyu, diyakini akan membuat anak yang dilahirkan nantinya bisa berwarna kuning.

Salah satu jenis ular, *anup kunim*, juga menjadi pantangan bagi perempuan Muyu yang sedang mengandung. *Anup kunim* adalah salah satu jenis ular tanah, yang menurut kepercayaan masyarakat

Suku Muyu, bila saat hamil mengonsumsi jenis ular ini akan sulit untuk melahirkan. "...kalo mengonsumsi ular tanah itu... *anup kunim*... itu setengah mati saat melahirkan pak... sulit sekali lahirnya...," tutur informan KJ, 32 tahun. Ada juga akibat lainnya yang bisa ditimbulkan bila perempuan Muyu yang sedang hamil mengonsumsi daging *anup kunim* yang dinyatakan oleh informan PW, 72 tahun. Kepala Kampung Muyu ini menyebutkan bahwa bila pantangan ini dilanggar, bisa menyebabkan pertumbuhan anak terganggu, menjadi lambat besar.

Jenis tanaman atau tumbuhan yang menjadi larangan untuk dikonsumsi paling sering diutarakan informan adalah buah pandan kuning. Buah pandan jenis berwarna kuning menjadi pantangan untuk ibu hamil dan menyusui. Menurut keyakinan masyarakat Suku Muyu, bila dilanggar akibatnya sama dengan bila mengonsumsi *òmdik birim* (kuskus kuning), bisa membuat anak yang terlahir berwarna kuning. Saat dikonfirmasi bahwa apakah anak terlahir berwarna kuning itu sebuah masalah? Mereka secara spontan menjawabnya sebagai masalah. Mereka sama sekali tidak menghendaki anak orang Suku Muyu terlahir berwarna kuning.

Selain buah pandan kuning, jenis buah pandan yang berwarna hijau juga harus dipantang oleh perempuan Muyu yang sedang hamil dan menyusui. Disebutkan bahwa bila pantangan ini dilanggar bisa menyebabkan anak yang dilahirkan atau disusui mempunyai gangguan wicara, atau bicaranya kaku-kaku, atau semacam gagu.

Jenis tanaman lain yang menjadi pantangan bagi perempuan Muyu yang sedang hamil adalah mentimun. Sayang sekali, untuk pantangan terhadap mentimun, tidak didapatkan informasi yang jelas mengenai efek atau akibat bila perempuan Muyu mengonsumsi jenis sayuran ini. Informan cenderung menjawab bahwa mentimun itu *amòp* (pamali) begitu saja. Harus dipantang, tidak boleh dikonsumsi, meski tidak jelas juga bagi mereka tentang akibatnya.

Pantangan lain bagi ibu hamil dan menyusui yang berlaku pada Suku Muyu adalah daun dan buah dari tanaman sayuran kacang panjang. Menurut informasi, mengonsumsi daun dan kacang panjang bisa mengakibatkan air susu menjadi kering, sehingga tidak bisa menyusui bayinya.

Sayur *gnemo* (daun melinjo) juga disebutkan informan menjadi pantangan bagi ibu hamil. Hal ini dinyatakan oleh PW, 72 tahun. Lelaki Muyu Kepala Kampung Mindiptana ini menyatakan bahwa sayuran jenis ini dilarang dikonsumsi karena bayi yang ada dalam kandungan bisa diganggu oleh *déma- déma,* atau dewa-dewi, atau roh-roh halus penunggu *kétpòn* (tempat-tempat keramat) tertentu.

Selain itu ada juga pantangan bagi perempuan Muyu yang sedang mengalami menstruasi. Perempuan yang sedang mengalami haid sangat dilarang (*amóp*) untuk memakan makanan dari daging babi. Menurut masyarakat Suku Muyu, daging babi diyakini bisa membuat darah menstruasi keluar lebih banyak dari biasanya, sehingga masa menstruasi bisa menjadi lebih panjang. "Babi itu berdarah panas pak, nanti bisa bikin darah kita keluar banyak… Jadi lebih panjang itu harinya…," terang informan PaW, 37 tahun.

Untuk anak kecil juga ada beberapa makanan yang harus dipantang agar tidak gampang sakit, terutama sakit batuk dan demam. Makanan-makanan itu antara lain kacang, kelapa, dan *rica* (cabe).

5.2. Makanan yang Dianjurkan

Selain makanan yang dilarang atau pantangan, masyarakat Suku Muyu juga mengenal jenis makanan yang dianjurkan. Anjuran makanan ini lebih sering berlaku untuk ibu hamil dan menyusui. Makanan yang dianjurkan ada kecenderungan dikaitkan dengan sifat atau karakteristik sumber makanan, yang diharapkan juga akan melekat menjadi sifat dan karakteristik bayi atau anak yang akan dilahirkan atau sedang disusui.

Selama dua bulan lebih berinteraksi, *grounded*, dengan masyarakat Suku Muyu di Distrik Mindiptana, akhirnya peneliti berhasil mengumpulkan informasi lima jenis bahan makanan yang dianjurkan untuk ibu hamil maupun menyusui. Tiga jenis sumber makanan berasal dari binatang dan dua jenis sumber makanan lainnya berasal dari tumbuhan. Tiga jenis sumber makanan hewani yang dianjurkan itu adalah *but aròm* (salah satu jenis udang berwarna putih), *anup wanggam* (jenis ular *patola* yang hidup di pohon), dan burung *pombo* atau merpati hitam. Sedang makanan yang dianjurkan bagi perempuan Muyu yang berasal dari tumbuhan adalah jantung pisang dan *yum kótóróm* (pisang abu muda).

Menurut informan PA, 36 tahun, mengonsumsi *but aròm* (udang putih) sangat dianjurkan untuk ibu hamil dan atau menyusui. Sifat bawaan udang putih yang tergolong sulit untuk ditangkap, pintar berkelit, gesit dan lincah. Diharapkan anak yang akan dilahirkan atau sedang disusui mempunyai sifat yang sama, gesi, dan lincah.

Anup wanggam, yang merupakan jenis ular patola yang hidup di pohon dianjurkan untuk dikonsumsi ibu hamil dan menyusui karena memiliki sifat yang sangat kuat. Sehingga pada saatnya nanti, bayi yang dilahirkan atau sedang disusui akan kuat dan mudah untuk membalik badannya sendiri;

> "...ular patola jenis yang hidup di pohon itu kuat pak... sangat kuat! Kalo sedang melingkar di pohon, dia melekat erat... tidak gampang jatuh. Dia juga gampang balik-balik badan... kuat sekali. Tidak seperti ular patola yang hidup di tanah..." (PA, 36 tahun)

Burung *pombo* atau merpati hitam adalah jenis makanan hewani ketiga yang dianjurkan, yang didapatkan peneliti dari informan orang Muyu di Distrik Mindiptana. Daging burung *pombo* diyakini mempunyai khasiat seperti daun katuk, yang bisa melancarkan air susu perempuan Muyu yang sedang dalam masa menyusui bayinya. Makanan dari jenis

tumbuhan yang mempunyai fungsi atau khasiat sama dengan Burung *Pombo* adalah jantung pisang dan pisang abu muda, atau biasa disebut sebagai *yum kótóróm* dalam Bahasa Muyu. Jantung pisang biasa dikonsumsi orang Suku Muyu sebagai sayuran dengan cara ditumis. Sedang *yum kótóróm* biasa diolah atau dimasak dengan cara dibakar seperti layaknya membakar *kasbi* atau *patatas,* atau kadang juga diolah dengan cara direbus biasa.

Makanan yang dianjurkan ini kurang populer bagi masyarakat Suku Muyu dibandingkan makanan pantangan. Sangat terbatas sekali informasi yang bisa digali dari para informan. Bahkan beberapa informan yang sudah sangat senior mengatakan bahwa hampir tidak ada informasi tentang makanan-makanan yang dianjurkan bagi ibu hamil dan atau menyusui yang dikhususkan pada masyarakat Suku Muyu.

Bab 6

Pola Makan

Pola makan masyarakat Suku Muyu yang akan digambarkan meliputi: Jenis makanan apa saja yang dimakan? Kapan saja jenis makanan tersebut dikonsumsi? Siapa saja yang mengonsumsi makanan tersebut? Bagaimana urutan atau prioritas konsumsinya? Di mana tempat makanan tersebut dikonsumsi? Serta bagaimana cara mengonsumsi makanan tersebut?

Makanan pokok utama sumber karbohidrat yang dikonsumsi oleh masyarakat Suku Muyu adalah sagu. Hasil olahan sagu berupa sagu kering (*akét*) yang dimasak dengan tambahan gula atau terkadang parutan kelapa di atas *parban* (semacam loyang besi), dan masakan *papéda* (bubur sagu) merupakan menu utama untuk dikonsumsi seluruh anggota keluarga Muyu setiap harinya.

Menurut ibu-ibu di Kampung Mindiptana, pilihan antara makan *akét* atau *papéda* ini sering kali berkaitan dengan ketersediaan ikan segar yang diolah sebagai masakan kuah kuning. Bila tersedia ikan segar kuah kuning, maka mereka mengaku lebih menyukai olahan sagu sebagai bubur sagu (*papéda*), tetapi bila tidak tersedia, mereka

mengaku lebih memilih mengonsumsi dalam bentuk sagu kering (*akét*) yang dimakan sambil minum teh atau kopi susu.

Menurut keterangan informan YW (48 tahun), sagu sebagai makanan pokok ini sedikit bergeser menjelang tahun 1980-an, karena beras mulai masuk wilayah Distrik Mindiptana pada kurun waktu tersebut. Sejak saat itulah masyarakat Suku Muyu mulai mengenal nasi. Meski mereka mengaku jauh lebih menyukai olahan sagu, tetapi pola makanan pokok berdasarkan jenisnya sedikit banyak mulai ikut bergeser dan memiliki variasi.

> "…waktu itu saya masih SMP pak. Saya bingung… Mama saya menyajikan nasi di atas meja. Sa bilang, Mama… makanan apakah ini? Bentuknya aneh pak, putih-putih… Trus mama bilang, ini nasi. Baru itu pak saya kenal nasi… tapi saya lebih suka sagu saja…".

Akhir-akhir ini YW mengaku melakukan kombinasi penyajian bubur sagu (*papéda*) dengan nasi sebagai makanan pokok. Berselang-seling dalam satu hari. Saat pagi hari makan bubur sagu, siang ganti nasi, dan malam hari bisa salah satu dari keduanya.

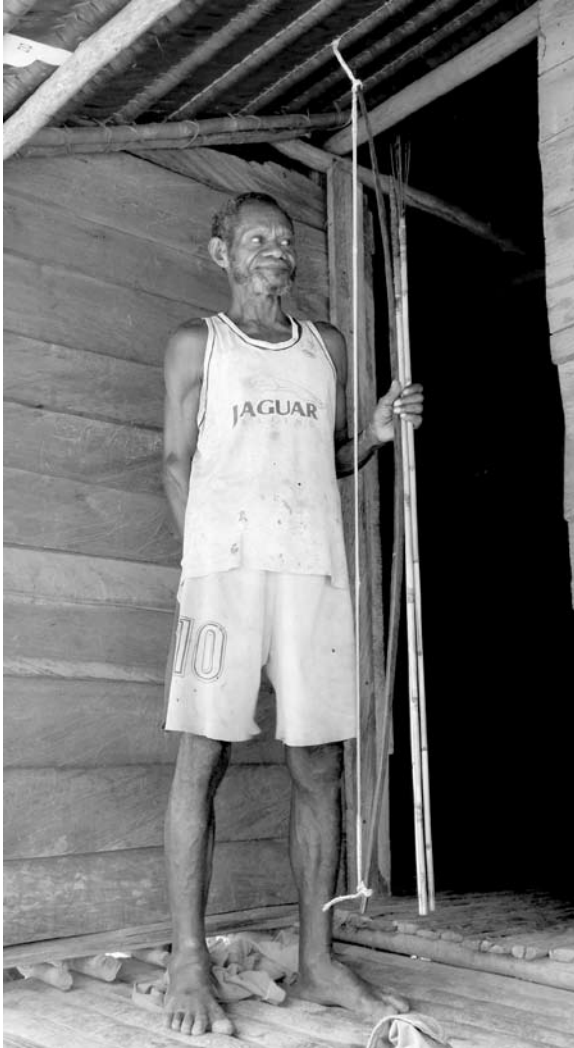
Untuk ketersediaan lauk-pauk, masyarakat Suku Muyu yang tinggal di sekitar hutan sudah terbiasa untuk mencari binatang buruan di hutan atau mencari ikan dan udang di bantaran Kali Kao. Hal ini membuat ketersediaan lauk-pauk sebagai sumber protein hewani mempunyai variasi yang cukup beragam.

Binatang hutan yang biasa diburu adalah babi, kasuari, kuskus, tikus hutan (*tuban*), biawak (*ayi*[29]atau *ayawa*[30]), burung, kadal, ular, belalang, katak, kelelawar (*kaluang*), dan kupu-kupu jenis tertentu. Laki-laki Muyu biasa berburu dengan menggunakan busur panah, *jubi* (tombak bermata beberapa batang kecil besi yang ditajamkan), *cis*

---

29 Biawak kecil.

30 Biawak besar, hanya bisa didapat di tengah hutan.

(senapan angin), atau kadang dengan perangkap. Sedang perempuan Muyu berburu dengan cara menangkap dengan tangan kosong, biasanya hanya untuk hewan buruan yang kecil.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 6.1
Laki-laki Muyu dan Peralatan Berburunya

Bila tersedia cukup banyak hasil buruan, maka perlu menyimpan hasil buruan berupa daging yang mudah rusak (*perishable*). Masyarakat Muyu juga mengenal teknik pengawetan makanan dengan metode pengeringan dan pengasapan (*asar*), yang biasa disebut sebagai *sép*. Daging dan bahan makanan lain biasa disimpan di *amdang*[31] di atas tungku perapian, sehingga makanan yang disimpan tersebut bisa kering, termasuk untuk menyimpan beberapa bibit tanaman yang dikeringkan dengan tujuan sebagai bibit.

Sép sebenarnya bukan bahasa asli Suku Muyu untuk cara mengolah masakan seperti diuraikan tersebut. *Sép* diadopsi dari bahasa Suku Marind-Anim yang berada di sebelah Selatan wilayah Suku Muyu. Dalam Bahasa Muyu, cara memasak jenis ini biasa disebut sebagai *mênggí* (informasi lebih lanjut tentang *mênggí* akan dibahas pada bab Pengolahan Makanan).

Dewasa ini, selain berburu masyarakat Suku Muyu juga mulai mengenal beternak. Mereka memelihara babi, anjing, kambing, sapi, ayam, itik, dan unggas lainnya. Sering kali masyarakat Suku Muyu memelihara hewan ternak atau peliharaan tanpa kandang. Semua hewan peliharaan dibiarkan hidup bebas berkeliaran di luar.

Masyarakat Muyu biasa mengolah lauk-pauk dengan cara direbus biasa; dibakar langsung di tungku; dimasukkan dalam *buluh* (bambu) kemudian baru dibakar; dibungkus kulit kayu dan daun, baru kemudian dibakar (*sép* atau *mênggi*). Sebelum melakukan pengolahan dengan cara-cara tersebut, menurut informan AP (40 tahun) ada perlakuan awal yang biasa dilakukan masyarakat Muyu pada binatang buruan.

> "Kalo kita dapat binatang buruan biasa kita kikis dulu bulu-bulunya... Kemudian cuci-cuci dia berkali-kali dulu sampai bersih. Kemudian rebus dia dulu sampai dia pu amis itu keluar semua. Kemudian baru dia dimasak dengan bumbu daging…".

31 *Amdang* merupakan kayu yang dipasang melintang di bawah atap, di atas tungku. Masyarakat Suku Jawa mengenal *amdang* dengan nama lain, *anjang-anjang*.

Ikan biasa diolah menjadi masakan kuah kuning. Model olahan lauk kuah kuning merupakan jenis masakan favorit orang Muyu untuk ikan segar, karena gurihnya kuah dirasa sangat pas sebagai pelengkap makan bubur sagu (*papéda*).

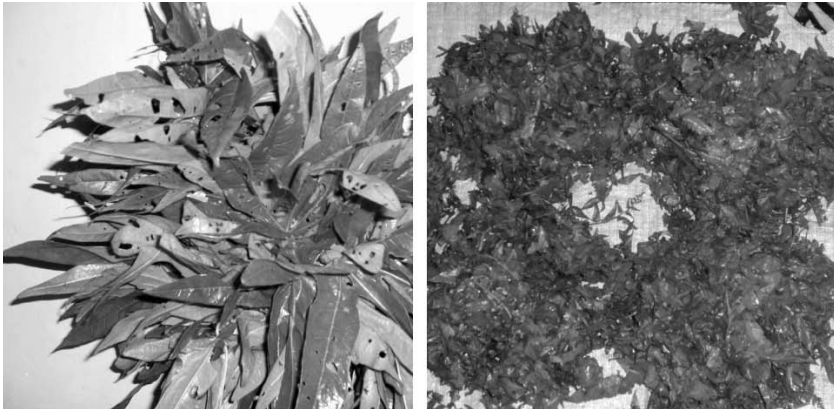
Sayuran merupakan sumber vitamin dan mineral bagi masyarakat Suku Muyu. Jenis sayuran yang biasa dikonsumsi antara lain sayur *gédi* (*asio*), sayur *aruptém* dari daun melinjo (*gnetum gnemon*), dan sayur paku atau *képém* (*diplazium esculentum*). Selain itu ada juga sayur *lilin* dari kuntum muda varietas tebu ikan atau dalam bahasa Muyu biasa disebut sebagai *awuk* (*saccharum edulae*), sayur *kuk* dari ujung pohon nibung (*caryota rumpfiana*), dan sayur *yepkuk* atau rebung (batang bambu muda). Schoorl mencatat, masyarakat Suku Muyu sudah terbiasa mengonsumsi sayur mayur jenis ini pada sekitar tahun 1954-1956. Sayuran jenis lain yang dewasa ini juga biasa dikonsumsi dan banyak tersedia di pasar tradisional adalah sayur kangkung, bunga pepaya, nangka muda, pepaya muda, kacang panjang, bunga buah pisang, daun katuk, dan bayam. Bertambahnya informasi jenis sayur-sayuran yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat Muyu ini merupakan salah satu pengaruh yang dibawa para pendatang ke wilayah *Onderafdeling* Muyu[32].

Untuk memasak sayuran, masyarakat Suku Muyu biasa mengolah sayuran dengan cara ditumis atau terkadang dimasak dengan kuah santan[33]. Cara memasak lainnya dengan cara dicampur dengan larutan sagu yang encer, kemudian dimasukkan ke dalam *buluh* (bambu), setelah itu baru dibakar di atas tungku. Cara yang disebutkan paling akhir biasa dilakukan untuk membuat sayur *gédi* atau sayur *kuk*.

Jenis buah-buahan yang paling banyak tersedia adalah buah pepaya, labu, dan pisang. Sering kali masyarakat Suku Muyu mengonsumsi buah pisang yang belum masak dengan cara dibakar. Prosesnya mirip dengan cara mengonsumsi *kasbi* atau *patatas*.

---

32 Schoorl, *Kebudayaan dan Perubahan Suku Muy...,* 1997, hlm. 112.

33 Dalam Suku Jawa biasa disebut sebagai jenis 'sayur lodeh'.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 6.2
Sayur Gedi (Kiri) dan Sayur Paku (Kanan)

Masyarakat Suku Muyu saat ini sudah mengenal budidaya tanaman pangan. Mereka biasa berkebun untuk mendapatkan sagu dan sayur mayur. Hal ini mau tidak mau harus mereka lakukan, karena meski sagu dan sayuran tersebar di hutan di seluruh wilayah, tetapi hutan tidak lagi bisa mencukupi kebutuhan penduduk yang semakin besar jumlahnya.

Perempuan Muyu biasa memasak makanan untuk pagi dan malam hari. Pagi hari mereka biasa memasak *akét* (kue sagu kering) atau *papéda* (bubur sagu) untuk sarapan. Pilihan sarapan dengan sagu ini bukannya tanpa alasan. Orang Muyu merasa bahwa sarapan dengan sagu membuat mereka lebih kuat, lebih mempunyai daya tahan untuk bekerja dibandingkan bila sarapan dengan nasi. Sering kali sarapan pagi orang Muyu ditemani dengan segelas teh manis atau kopi susu.

Pada siang hari jarang sekali tersedia makanan di dalam rumah. Orang Muyu pada siang hari sering kali berada di luar rumah, baik di kebun atau di hutan untuk berburu. Menegaskan hal ini, informan UW (53 tahun) menyatakan,

> "... orang Muyu kalo siang hari lebih sering berada di hutan pak, atau kalo tidak ya di kebun. Jarang sekali berada di rumah. Jadi seringnya makan dua kali. Pagi saat sarapan, dan baru petang lagi kembali makan malam...".

Menurut lelaki Muyu Staf Pemerintahan Kepala Kampung Mindiptana ini, pada siang hari orang dewasa makan makanan alam[34]. Anak-anak cenderung bermain seharian, tanpa makan siang, atau hanya mengonsumsi makanan selingan. Hal inilah yang disinyalir oleh petugas Puskesmas sebagai penyebab beberapa anak Muyu mengalami kurang gizi, dan bahkan menderita gizi buruk.

Pada malam hari makanan utama kembali tersedia. Malam hari adalah waktu utama bagi berkumpulnya keluarga Muyu setelah aktivitas yang dilakukan di luar rumah penuh seharian. Momen keakraban sebagai sebuah keluarga terjalin pada malam hari ini.

Kebiasaan yang berlaku pada masyarakat Suku Muyu dalam hal akses atau distribusi makanan dalam rumah tangga, mereka akan memberikan prioritas pertama pada kepala keluarga atau ayak/bapak. Hal ini didasari pemikiran bahwa bapaklah yang bertanggung jawab atau mempunyai kewajiban untuk mencari nafkah dan makanan bagi seluruh anggota keluarga. Prioritas kedua adalah anak-anak, dan prioritas paling terakhir baru Ibu.

Meski demikian, menurut para informan ibu-ibu Muyu, akhir-akhir ini anggota keluarga yang diprioritaskan mulai bergeser. Saat ini sering kali yang didahulukan adalah anak-anak. Perubahan ini lebih dikarenakan anak-anak, terutama yang bersekolah, harus masuk pagi, sehingga perlu dengan cepat-cepat menyelesaikan sarapannya. Hal ini seperti pengakuan informan YW, 48 tahun, "Kalo sekarang zamannya

---

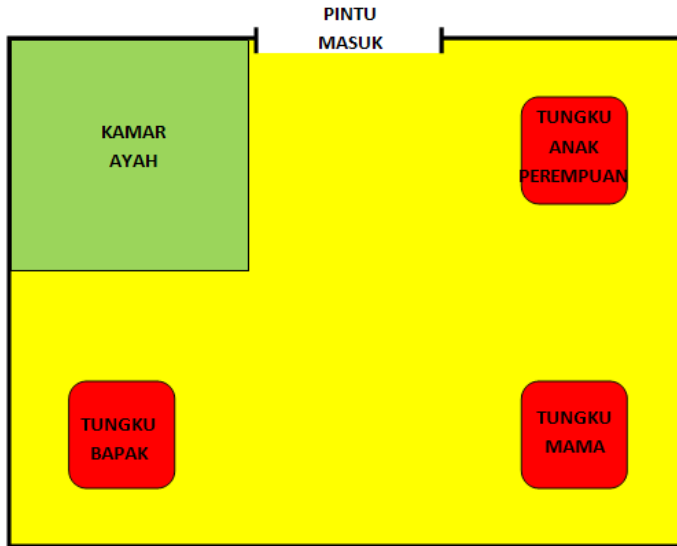
34 Informan menjelaskan bahwa yang dimaksud makanan alam adalah jenis makanan yang didapatkan secara langsung di alam sekitar dan bisa langsung dimakan tanpa melalui proses pengolahan terlebih dahulu.

sudah berubah pak. Anak-anak yang harus kita dulukan. Mereka sekolah to… jadi bapak harus lebih bersabar untuk menunggu giliran…”.

Informasi yang sedikit berbeda disampaikan oleh tokoh masyarakat dari Muyu Okpari, PLB, yang kami datangi. Menurut tokoh masyarakat yang mantan guru ini, prioritas urutan pemberian makan tergantung pada kuantitas atau jumlah makanan yang tersedia di rumah saat akan makan. Bila dirasa bahan makanan tidak mencukupi untuk dimakan orang satu rumah, maka anak-anak dan ibu lebih diutamakan. Mereka dipersilahkan untuk makan lebih dulu, sementara bapak akan berjalan-jalan keluar rumah untuk berburu mencari tambahan makanan yang dibutuhkan. Menurut tetua adat yang berumur 64 tahun ini, orang Muyu sangat gemar keluar malam hari untuk berburu, meski pada siang harinya sudah bekerja keras.

Kebiasaan yang sedikit berbeda ini, dengan mendahulukan makanan untuk anak-anak dan para perempuan atau ibu, lebih merupakan sebuah tanggung jawab lak-laki dalam berperan sebagai pencari nafkah bagi keluarga Muyu. Hal ini juga merupakan salah satu gambaran sikap sebagai laku seorang *tómkót*, profil *big man* laki-laki Suku Muyu.

Dahulu masyarakat Suku Muyu mempunyai tempat khusus untuk mengonsumsi makanan yang disajikan. Tempat khusus yang dibedakan untuk setiap anggota keluarga, terutama untuk laki-laki (untuk bapak) dan untuk perempuan (untuk ibu). Hal ini tercermin dalam denah struktur rumah panggung masyarakat Muyu pada saat itu.

Di dalam setiap rumah orang Muyu tersedia minimal dua tungku (*amkótép*) yang berbeda di antara lantai dapur yang dibuat dari anyaman halus kayu nibung (*gagar*). Satu tungku untuk bapak dan anak laki-laki yang sudah besar (*akil baliq*), dan tungku kedua untuk ibu, anak-anak perempuan, dan anak laki-laki yang dirasa masih kecil. Bila anak perempuan dianggap sudah beranjak besar, maka juga harus dibuatkan tungku tersendiri.

Gambar 6.3
Denah Penempatan *Amkótép* (Tungku Lantai) dalam Rumah Panggung Suku Muyu
(Visualisasi oleh peneliti)

Para perempuan dilarang keras untuk datang dan menghampiri tungku laki-laki (kecuali anak perempuan yang dianggap masih kecil, yang menurut mereka "tetek"nya belum keluar/muncul). Hal ini sehubungan dengan kepercayaan bahwa perempuan yang datang ke tungku laki-laki akan memberi pengaruh buruk pada *waruk* (kekuatan atau kesaktian) laki-laki. Hal ini tidak berlaku untuk tungku perempuan, bapak bisa bebas mendatangi tungku perempuan.

Seluruh anggota keluarga mengonsumsi makanan masing-masing di sekitar tungku yang diperuntukkan secara berbeda. Makanan untuk bapak akan disodorkan oleh ibu dengan menggunakan *yad* (pelepah sagu) atau *eròk* (pelepah nibung) tanpa berdiri dari duduknya di sebelah tungku perempuan. Menurut informan hal ini kemungkinan karena dahulu ibu-ibu Suku Muyu masih menggunakan *wònòm* (*cawat* atau

rok perempuan yang disusun dari rumput rawa yang dijalin sedemikian rupa membentuk rok), sehingga agak merepotkan bila si ibu harus duduk-berdiri untuk mengantarkan makanan bagi bapak atau laki-laki dewasa lainnya. Ada juga informan yang memaknai bahwa perempuan dilarang berposisi lebih tinggi dari laki-laki.

Meski saat makan berbeda tempat dan disendirikan dengan tungku yang berbeda, menurut mereka kedekatan sebagai sebuah keluarga tetap bisa terjalin dengan akrab, karena tidak ada batasan suara. Mereka tetap bisa sambil ngobrol dan saling mengomentari.

Akhir-akhir ini pola atau struktur denah rumah minimal dua tungku ini sudah berubah. Dalam masyarakat "biasa", yang sudah mulai mengabaikan persoalan kesaktian atau *waruk* bagi laki-laki, hanya menyediakan satu tungku saja di dalam rumah. Hal ini dirasa jauh lebih praktis dan efisien, karena membutuhkan kayu bakar yang jauh lebih sedikit.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 6.4
Amkótép (Tungku) dalam Rumah Panggung Orang Muyu
di Kampung Wanggatkibi, Distrik Mindiptana

Bahkan dalam beberapa keluarga Muyu yang berdiam di Kampung Mindiptana juga mulai meninggalkan model tungku di'bawah', yang langsung dibuat di lantai. Mereka mengaku menggunakan model tungku duduk, tungku berdiri, dan juga kompor minyak seperti pengakuan informan FK (43 tahun) berikut,

> "Saya di rumah sekarang punya satu pak... Hanya ada satu tungku saja... Itu pun tungku duduk itu. Saya tidak lagi menggunakan tungku lantai macam dulu. Saya juga ada menggunakan kompor pake minyak. Cari yang gampang saja to…".

Sejumlah alasan dikemukakan para informan perempuan Muyu yang telah mengganti model tungku lantai dengan model tungku duduk atau berdiri, dan bahkan kompor. Tetapi alasan yang paling sering adalah dari sisi kepraktisannya. Memang pemakaian tungku lantai terasa kurang nyaman dan membuat pinggang bisa terserang sakit, karena perlu lebih membungkuk pada saat kita mengolah makanan, saat mengambilnya ataupun saat menghidangkan, termasuk juga saat menjaga agar api tetap menyala.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Juni 2014

Gambar 6.5
Tungku Duduk (Kiri) di Kampung Mindiptana dan Tungku Berdiri (Kanan)
di Kampung Kamka dalam Rumah Panggung Orang Muyu, Distrik Mindiptana

Untuk mengonsumsi makanan yang disediakan, anak-anak Suku Muyu mempunyai pola mengonsumsi yang sedikit berbeda. Mama-mama perempuan Muyu akan mengunyahkan makanannya sebelum disuapkan pada anak-anak tersebut. Hal ini biasanya berlaku untuk anak-anak usia di bawah dua tahun.

Bagi anak-anak yang giginya belum tumbuh ataupun yang giginya masih sedikit, makanan kunyahan yang disodorkan mamanya sangat membantu dalam melembutkan makanan yang dikonsumsi. Karena apa yang dikonsumsi anak-anak ini sama sekali tidak berbeda dengan apa yang dikonsumsi orang dewasa. Pola konsumsi anak-anak Suku Muyu yang seperti ini akan dihentikan saat anak-anak sudah mau mandiri dalam mengonsumsi makanannya, mau mengunyah sendiri makanannya.

Bab 7

Pengolahan Makanan

Sejak zaman dulu, masyarakat Suku Muyu telah mengenal cara mengolah makanan secara tradisional. Cara pengolahan makanan yang lebih banyak menggunakan bahan semacam kulit kayu dan dedaunan. Beberapa cara tersebut dikenal sebagai *mênggí*, *jòk*, *kawét,* dan *dòkman kòmbi.*

Cara mengolah makanan yang pertama adalah cara *mênggí*. *Mênggí* adalah cara memasak dengan menggu-nakan *ipkat*, atau kulit kayu tipis. Cara mengolah makanan jenis ini biasa dilakukan untuk memasak binatang buruan yang tergolong kecil, semacam ikan, udang, belalang, burung, *owe* (ulat sagu), *tuban* (tikus hutan), dan *kaluang* (kelelawar).

Pertama, siapkan kulit kayu tipis terlebih dahulu. Biasanya kulit kayu tipis ini didapat dari kayu *tònggòplat* atau kayu *bêkòròtkat*. Selanjutnya masukkan tepung sagu yang sudah diberi sedikit air, atur sedemikian rupa sehingga tertata rapi. Kemudian masukkan daging atau makanan inti yang hendak diolah, dan tutup kembali dengan sagu, dan terakhir tutup kembali dengan kulit kayu tipis. Langkah terakhir,

ikat bungkusan kulit kayu tipis tadi dengan tali, baru kemudian dibakar atau dipanggang di atas *amkótép* (tungku).

Tidak ada batasan khusus untuk tali yang dipergunakan untuk mengikat *menggi*. Menurut informan tali apa saja bisa dipergunakan untuk keperluan tersebut. Versi lainnya adalah dengan melapisi kulit kayu tipis dengan daun sayuran sebelum diberi adonan tepung sagu. Ada juga versi lain yang membungkus kembali bungkusan kayu tipis dengan daun sebelum dibakar di atas *amkótép.*

Cara mengolah makanan yang kedua adalah *jòk*. *Jòk* hampir sama dengan *mênggí*, hanya saja *jòk* lebih diperuntukkan bagi bahan makanan dalam porsi atau ukuran sangat besar, misalnya babi. Kulit kayu yang dipergunakan tergolong tebal. Biasanya cara *jòk* digunakan dengan menggunakan kulit kayu pohon *kawatkat* atau kulit kayu pohon *biritkat*. Kulit kayu yang dipergunakan ini bisa mencapai ukuran 1,5 x 1,5 meter, bahkan bisa lebih lebar lagi.

Urutan cara memasaknya hampir mirip dengan cara *mênggí,* hanya berbeda pada banyaknya jenis bahan makanan yang dimasukkan. Pertama siapkan kulit kayu besar. Kemudian isi dengan alas daun, adonan sagu, sayuran, dan daging. Urutan tumpukan makanan yang dimasukkan adalah "alas daun – adonan sagu – sayuran – daging – sayuran – adonan sagu – daun". Selanjutnya ditutup kembali dengan kulit kayu tebal dan diikat kuat sebelum ditaruh di atas *amkótép* atau tungku. Daun yang biasa dipakai sebagai alas untuk melapisi kulit kayu tebal adalah daun pisang. Alasannya sederhana saja, karena daun pisang sangat lebar, sehingga bisa menutup seluruh bagian dari kulit kayu dengan sempurna.

Cara mengolah makanan yang ketiga adalah dengan cara *kawét*. *Kawét* bagi masyarakat di pegunungan tengah Papua lebih populer disebut sebagai bakar batu. Cara mengolah masakan dengan *kawét* biasa dilakukan untuk jenis makanan yang tidak terlalu besar. Cara ini

bisa dipergunakan untuk mengolah jenis makanan daging, *kasbi* atau *batatas*. Tahap memasak dengan cara *kawét* adalah: Pertama, tumpuk batu-batu yang hendak dipergunakan. Kemudian batu dibakar atau dipanaskan sampai merah menyala. Selanjutnya tumpukan batu-batu tersebut dibongkar, atau istilah orang Muyu "dibubarkan". Kemudian dimasukkan daun atau sayuran yang mereka anggap sebagai bumbu. Di atas daun atau sayuran dimasukkan *kasbi, petatas* atau daging yang hendak dimasak. Kemudian tutup kembali dengan sayuran sebelum ditutup kembali dengan batu-batu panas. Untuk mencegah hawa panas dari tumpukan batu tersebut keluar, maka di atas tumpukan batu panas tersebut daun-daun lainnya.

Cara memasak model bakar batu ini sangat populer di wilayah Pegunungan Tengah Papua, semisal di Wamena dan Pegunungan Bintang. Tetapi cara pengolahan makanan jenis ini justru kurang populer di kalangan masyarakat Suku Muyu, karena di wilayah ini agak sulit menemukan jenis batu-batuan yang hendak dipergunakan untuk mengolah makanan dengan cara tidak langsung ini. "… yang paling sering dipakai ya cara pake kulit kayu pak. Kalo bakar batu jarang sekali… Di Mindiptana ini sulit sekali untuk cari batunya…," dalih informan YK, 67 tahun.

Aan Kurniawan, dkk mencatat bahwa Suku Ngalum di Distrik Oksibil, Kabupaten Pegunungan Bintang, yang berbatasan secara langsung di sebelah Utara Distrik Mindiptana juga mengenal cara mengolah makanan bakar batu ini. Bahkan Suku Ngalum di Oksibil mengenal bakar batu sebagai sebuah ritual atau upacara cara mengolah makanan[35].

> "… lubang pembakaran merupakan galian lubang dangkal di dalam tanah, dengan beragam garis tengahnya, dari setengah

35 Aan Kurniawan, dkk., *Buku Seri Etnografi Kesehatan*, 2012, hlm. 51-53.

> sampai satu meter. Peters menulis, "Pada dasar lubang sejumlah ikat rumput yang menjulang tinggi diletakkan melewati pinggir bagian atas lubang. Di atas rumput tadi diletakkan batu-batu yang sebelumnya dipanaskan di atas api sampai batu berpijar; di atas lapisan batu kemudian diletakkan sayur, umbi-umbian, lalu sayur lagi (sering daun *batatas*) atau daun semacam pakis, lalu di antaranya diletakkan lapisan batu panas lagi, selanjutnya di atas lapisan tersebut potongan-potongan daging dan di atasnya lagi sayuran. Keseluruhannya ditutup dengan lapis-lapis kulit punggung dan di atasnya sedikit sayur dan batu panas lagi. Lalu di atas ini semua dipercikkan air. Dan setelah itu rumput yang menjulang tinggi tadi dilipat menutupi semua batatas, sayur, dan daging. Seluruhnya diikat erat lagi dengan rotan panjang, dan di atasnya ditaruh batu dan potongan kayu. Keseluruhan ini dibakar selama satu sampai satu setengah jam, lalu dibuka. Maka semuanya benar-benar matang."

Cara lain mengolah makanan yang lazim dipergunakan masyarakat Suku Muyu adalah *dòkman kòmbi.* Cara memasak yang ini sederhana saja, hanya membungkus makanan yang hendak dibakar dengan daun pisang. Cara mengolah makanan jenis ini tidak menambahkan sagu sama sekali di dalam makanannya. Pilihan daun pembungkus lainnya adalah *atiri* (daun rotan).

Cara memasak dengan membakar secara langsung di atas api biasa disebut sebagai *akét nanggi*. Cara praktis ini beberapa kali disaksikan peneliti dilakukan di dapur masyarakat Suku Muyu. Secara tampilan terasa kurang menggugah selera makan, karena orang Muyu cenderung membakar sampai hitam, sehingga tidak terlihat tekstur aslinya. Berbeda bila bahan makanan diolah dengan cara dibakar menggunakan bungkus kulit kayu, tekstur dan warna bahan makanan masih terlihat lebih menarik dan lebih menggugah selera makan.

Cara-cara mengolah makanan seperti yang telah diceritakan merupakan cara-cara memasak yang sudah ada pada masa sebelum

kedatangan Misi Katolik dan Pemerintahan Kolonial Belanda. Pada masa-masa tersebut Masyarakat Suku Muyu belum mengenal sama sekali peralatan memasak modern dari logam, seperti yang kita kenal dewasa ini. Di kawasan ini, peralatan memasak dari logam baru masuk sekitar enam sampai tujuh dekade terakhir.

Ada lagi satu cara mengolah makanan Muyu lainnya, yang sangat menarik minat peneliti. Cara memasak ini sudah tergolong modern, dengan menggunakan peralatan dari logam. Hal ini seperti diceritakan oleh informan ibu rumah tangga PW, 37 tahun, saat suaminya, HK, 42 tahun, mendapatkan binatang buruan berupa ular patola sebesar betis laki-laki dewasa. Ular sebesar itu dimasak utuh! Tidak dipotong sama sekali. Hanya isi perutnya dikeluarkan, dicuci berkali-kali sampai bersih. Saat dirasakan sudah benar-benar bersih, baru dimasukkan bumbu-bumbu dan beras dari mulutnya. Kemudian mulut diikat, dan baru direbus utuh-utuh di atas loyang besar. Cara mengonsumsinya pun disajikan utuh dan dimakan beramai-ramai. Pamijaya Wangbon mengaku sudah sering memasak ular dengan cara seperti diceritakannya tersebut. Cara masak ular tersebut juga sudah biasa dilakukan oleh masyarakat Suku Muyu, hanya saja tidak disebutkan teknik mengolah makanan tersebut dalam Bahasa Muyu.

Bab 8

Status Gizi Balita

Status gizi adalah gambaran kondisi fisik seseorang sebagai refleksi dari keseimbangan energi yang masuk (makanan yang dikonsumsi) dan energi yang dikeluarkan oleh tubuh. Makanan adalah sumber energi bagi tubuh, terutama makanan yang mengandung karbohidrat dan lemak. Sementara energi dikeluarkan oleh tubuh melalui gerak atau aktivitas sehari-hari.

Status gizi pada anak di bawah umur lima tahun (balita) tidak bisa dilepas begitu saja dari pola makan yang diterapkan oleh kedua orang tuanya. Pada masyarakat Suku Muyu, tanggung jawab tersebut melekat lebih kepada perempuan, atau lebih tepatnya ibu balita. Hal ini lebih merupakan pembagian peran tidak tertulis antara laki-laki dan perempuan Suku Muyu. Perempuan lebih berperan sebagai penanggung jawab urusan domestik, sedang laki-laki lebih berperan untuk mencari nafkah, termasuk di dalamnya mencarikan makanan untuk keluarga.

Meski demikian, pola hidup keseharian dan pola pencarian makanan yang berlaku pada masyarakat Suku Muyu juga turut andil

dalam membentuk status gizi balita. Hal ini terjadi terutama pada masyarakat Suku Muyu yang lebih dominan masih mengandalkan kebutuhan hidupnya dari alam, baik mereka yang sudah mau berkebun atau mereka yang masih sepenuhnya mengandalkan hidupnya dengan berburu dan meramu – memungut hasil dari hutan saja, tanpa mengupayakannya dengan berkebun atau berladang. Pola pencarian makanan tradisional seperti ini memang masih dimungkinkan, karena masih luasnya cakupan wilayah hutan di perbatasan negara dengan Papua New Guinea ini.

Pada akhir tahun 2013 setidaknya terdapat 505 balita yang tersebar di 12 kampung yang menjadi wilayah tanggung jawab Puskesmas Mindiptana. Pada tahun tersebut tercatat cakupan pelayanan Posyandu[36] (Pos Pelayanan Terpadu) sebanyak 86,7% dari seluruh balita yang ada. Persentase ini dihitung berdasarkan jumlah balita yang berkunjung dibanding jumlah balita yang ada di wilayah kerja Puskesmas Mindiptana[37].

Dari cakupan pelayanan Posyandu sekitar 438 balita yang dibawa ibunya berkunjung, hanya sekitar 270 balita atau sekitar 53,4% saja yang melakukan penimbangan (D/S). Persentase ini merupakan indikator program terhadap cakupan partisipasi masyarakat pada Posyandu. Sedang balita yang naik timbangannya tercatat sebanyak

---

36 Posyandu (Pos Pelayanan Terpadu) merupakan salah satu bentuk Upaya Kesehatan Bersumberdaya Masyarakat (UKBM) yang dilaksanakan oleh, dari, dan bersama masyarakat, untuk memberdayakan dan memberikan kemudahan kepada masyarakat guna memperoleh pelayanan kesehatan bagi ibu, bayi dan anak balita. Kegiatan Posyandu terdiri dari kegiatan utama dan kegiatan pengembangan/pilihan. Kegiatan utama, mencakup: kesehatan ibu dan anak, keluarga berencana, imunisasi, gizi, pencegahan dan penanggulangan diare. Kegiatan pengembangan/pilihan, masyarakat dapat menambah kegiatan baru di samping lima kegiatan utama yang telah ditetapkan, dinamakan Posyandu Terintegrasi. Kegiatan baru tersebut misalnya: Bina Keluarga Balita (BKB), Tanaman Obat Keluarga (TOGA), Bina Keluarga Lansia (BKL), Pos Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD), berbagai program pembangunan masyarakat desa lainnya (Kementerian Kesehatan RI., 2012).

37 Profil Puskesmas Mindiptana Tahun 2013

50% dari jumlah balita yang ditimbang (N/D), atau sekitar 135 balita. Secara detail dan lengkap hasil rekapitulasi penimbangan balita di seluruh Posyandu di Distrik Mindiptana dapat dilihat pada Tabel 8.1.

Tabel 8.1. Cakupan Rata-Rata Hasil Penimbangan Posyandu Bulan Januari-Desember 2013 di Puskesmas Mindiptana

NO	NAMA KAMPUNG	JUMLAH				K/S	D/S	D/K	N/D
		S	K	D	N				
1	MINDIPTANA	41	40	15	7	97,56%	36,59%	37,50%	46,67%
2	KAMKA	41	38	27	18	92,68%	65,85%	71,05%	66,67%
3	NIYIMBANG	35	34	22	11	97,14%	62,86%	64,71%	50,00%
4	AWAYANKA	40	34	24	14	85,00%	60,00%	70,59%	58,33%
5	ANDOBIT	93	76	43	20	81,72%	46,24%	56,58%	46,51%
6	EPSEMBIT	23	22	15	8	95,65%	65,22%	68,18%	53,33%
7	AMGGUMBIT	25	24	16	8	96,00%	64,00%	66,67%	50,00%
8	OSSO	93	69	48	25	74,19%	51,61%	69,57%	52,08%
9	KAKUNA	19	18	14	7	94,74%	73,68%	77,78%	50,00%
10	WANGGATKIBI	25	23	18	10	92,00%	72,00%	78,26%	55,56%
11	TINGGAM	41	35	18	7	85,37%	43,90%	51,43%	38,89%
12	IMKO	29	22	10	5	75,86%	34,48%	45,45%	50,00%
PUSKESMAS MINDIPTANA		505	435	270	140	86,14%	53,47%	62,07%	51,85%

Sumber: Profil Puskesmas Mindiptana Tahun 2013

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Juni 2014

Gambar 8.1
Pelaksanaan Penimbangan di Posyandu Nuptana Yeman,
Kampung Kamka, Distrik Mindiptana

Berdasarkan catatan Puskesmas yang merupakan hasil rekapitulasi dari Kartu Menuju Sehat[38] (KMS) balita, pada akhir tahun 2013 terdapat 26 balita dengan status di Bawah Garis Merah (BGM). Dari jumlah tersebut yang berstatus gizi buruk terjadi pada enam balita. Angka

38 Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 155/Menkes/Per/I/2010 tentang Penggunaan Kartu Menuju Sehat (KMS) bagi Balita, KMS bagi Balita merupakan kartu yang memuat kurva pertumbuhan normal anak berdasarkan indeks antropometri berat badan menurut umur yang dibedakan berdasarkan jenis kelamin. KMS dipergunakan untuk mencatat berat badan, memantau pertumbuhan balita setiap bulan dan sebagai media penyuluhan gizi dan kesehatan. Dengan KMS gangguan pertumbuhan atau risiko kelebihan gizi dapat diketahui lebih dini, sehingga dapat dilakukan tindakan pencegahan secara lebih cepat dan tepat sebelum masalahnya lebih berat.

ini hanya dihitung berdasarkan 270 balita yang datang ke Posyandu dan ditimbang. Artinya bahwa masih ada 235 balita lainnya yang tidak terdeteksi dan tidak diketahui secara jelas status gizinya. Jumlah balita tersebut setara dengan 46,56% dari total jumlah balita yang ada pada akhir tahun 2013 tersebut. Artinya bahwa masih ada potensi status gizi balita yang bermasalah yang belum ditemukan.

Pada pembahasan tentang status gizi selanjutnya, penulis mengetengahkan penelitian kasus tentang status gizi balita. Penelitian kasus ini secara khusus dilakukan di Kampung Kamka, Distrik Mindiptana. Kampung Kamka dipilih sebagai lokasi penelitian kasus status gizi balita karena relatif tidak terlalu jauh dengan ibukota Distrik Mindiptana, meski dengan tipologi wilayah yang naik-turun berupa perbukitan dan juga sebagian hutan. Selain itu, pelaksanaan Posyandu di wilayah ini cukup lancar dengan tingkat partisipasi yang juga cukup tinggi.

8.1. Studi Kasus Status Gizi Balita di Kampung Kamka

Pada tanggal 2 Juni 2014 peneliti berkesempatan mengikuti pelaksanaan Posyandu *Nuptana Yeman*[39] di Kampung Kamka. Dalam pelaksanaannya, Posyandu kali ini diikuti oleh 38 balita yang terdiri dari 20 balita laki-laki dan 18 balita perempuan.

Secara keseluruhan balita-balita yang datang berkunjung di Posyandu *Nuptana Yeman* tersebut ditimbang dan diukur panjang badan atau tinggi badannya. Selanjutnya peneliti akan menilai status gizi semua balita yang hadir pada Posyandu tersebut. Ada tiga klasifikasi status gizi balita yang dipakai, yaitu berdasarkan indikator berat badan per umur (BB/U), Indikator tinggi badan per umur (TB/U), dan Indeks Masa Tubuh per Umur (IMT/U).

---

39 *Nuptana Yeman* dalam Bahasa Indonesia artinya “Kami Punya Anak”

Menilai status gizi anak balita dapat dilakukan dengan menggunakan berat badan dan tinggi badan. Angka berat badan dan tinggi badan setiap anak balita dikonversikan ke dalam nilai terstandar (*Zscore*) menggunakan baku anthropometri anak balita WHO 2005. Selanjutnya berdasarkan nilai *Zscore* dari masing-masing indikator tersebut ditentukan status gizi anak balita dengan batasan sebagai berikut[40].

a. Klasifikasi status gizi berdasarkan indeks BB/U
   Gizi buruk : *Zscore* < -3,0
   Gizi kurang : *Zscore* ≥ -3,0 s/d *Zscore* < -2,0
   Gizi baik : *Zscore* ≥ -2,0
b. Klasifikasi status gizi berdasarkan indikator TB/U
   Sangat pendek : *Zscore* <-3,0
   Pendek : *Zscore* ≥-3,0 s/d *Zscore* < -2,0
   Normal : *Zscore* ≤-2,0
c. Klasifikasi status gizi berdasarkan indikator BB/TB atau IMT/U
   Sangat kurus : *Zscore* < -3,0
   Kurus : *Zscore* ≥ -3,0 s/d *Zscore* < -2,0
   Normal : *Zscore* ≥ -2,0 s/d *Zscore* ≤ 2,0
   Gemuk : *Zscore* > 2,0

Untuk melakukan perhitungan status gizi tersebut peneliti memanfaatkan software "WHO AnthroPlus" dari WHO[41]. Hasil penghitungan tersebut terangkum pada tabel 8.2.

---

40 Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, *Riset Kesehatan Dasar 2013*, Balitbangkes Jakarta; Kemenkes RI, 2013, hlm. 249-250.

41 World Health Organization, *WHO AnthroPlus for Personal Computers, Manual Software for assessing growth of the world's children and adolescents*, WHO, Geneva, 2009, hlm. 1-54.

Tabel 8.2. Prevalensi Status Gizi Balita di Posyandu Nuptana Yeman Kampung Kamka pada Penimbangan Tanggal 2 Juni 2014

Status Gizi	Jenis Kelamin Balita		
	Laki-Laki	Perempuan	Total
Kategori Bb/U			
Normal	65,00%	77,78%	71,05%
Kurang	30,00%	16,67%	23,68%
Buruk	5,00%	5,56%	5,26%
Kategori Tb/U			
Normal	80,00%	66,67%	73,68%
Pendek	15,00%	22,22%	18,42%
Sangat Pendek	5,00%	11,11%	7,89%
Kategori Imt/U			
Gemuk	0,00%	0,00%	0,00%
Normal	75,00%	88,89%	0,00%
Kurus	0,00%	11,11%	5,26%
Sangat Kurus	25,00%	0,00%	13,16%

Sumber: Data Primer

Berdasarkan hasil penghitungan tersebut, secara umum prevalensi status gizi balita yang berkunjung di Posyandu Nuptana Yeman di Kampung Kamka pada tanggal 2 Juni 2014 lebih buruk daripada rata-rata status gizi Provinsi Papua maupun Nasional pada dua kategori, yaitu *underweight* (berat-kurang) dan *wasting* (kekurusan). Hanya pada status gizi kategori *stunting* atau kependekan, status gizi balita di Kampung Kamka justru mempunyai prevalensi yang lebih baik, lebih rendah, dari angka Provinsi Papua maupun Nasional. Secara lebih detail gambaran informasi tersebut disajikan pada Tabel 8.3.

Tabel 8.3. Perbandingan Prevalensi Status Gizi Balita di Posyandu Nuptana Yeman Kampung Kamka, Provinsi Papua, dan Indonesia

Status Gizi	Prevalensi Status Gizi		
	Kampung Kamka (2014)	Provinsi Papua (2013)	Indonesia (2013)
Underweight	28,94%	21,8%	19,6%
Stunting	26,31%	40,10%	37,2%
Wasting	18,42%	14,8%	12,10%

Sumber: Data primer (tahun 2014) untuk data prevalensi Kampung Kamka; Data sekunder Riskesdas 2013 untuk data prevalensi Provinsi Papua dan Indonesia.

Sasaran *underweight* (berat-kurang) pada *Millenium Development Goals* (MDG's) pada tahun 2015 adalah 15,5%. Menurut WHO[42], status gizi dianggap sebagai masalah kesehatan masyarakat menurut indikator tersebut adalah apabila:

a. Prevalensi *underweight* (berat-kurang) untuk kategori BB/U serius bila antara 20,0% - 29,0%, dan prevalensi sangat tinggi bila ≥30%.
b. Prevalensi tinggi bila *stunting* (kependekan) untuk kategori TB/U sebesar 30% – 39%, dan prevalensi sangat tinggi bila ≥40%.
c. Prevalensi *wasting* (kekurusan) untuk kategori IMT/U antara 10,0% - 14,0% sebagai masalah serius, dan dianggap kritis bila ≥15,0 persen.

Berdasarkan standar batas patokan dari WHO tersebut, maka di Kampung Kamka dinilai mempunyai masalah yang "serius" untuk

42 World Health Organization, *Interpretation Guide Nutrition Landscape Information System (NLIS) CountryProfile Indicators*, WHO, Geneva, 2010.

kategori prevalensi *underweight* (berat-kurang). Kampung Kamka juga dinilai mempunyai masalah yang "kritis" untuk kategori prevalensi *wasting* (kekurusan).

Lebih rendahnya prevalensi balita *stunting* di Kampung Kamka ini disinyalir lebih merupakan akibat dari pola konsumsi masyarakatnya yang tinggi protein hewani. Pola konsumsi ini merupakan konsekuensi dari pola pencarian makanan dengan berburu dan meramu yang menyebabkan ketersediaan makanan didominasi oleh protein hewani.

Menurut Rosalind Gibson[43], status gizi *stunting* sangat terkait erat dengan konsumsi mineral Zn dan protein. Secara umum sumber protein hewani relatif tinggi kandungan mikronutrien Zn. Jadi kondisi tersebut bisa saja menjadi penyebab kasus *stunting* secara populasi di Kampung Kamka lebih rendah, tetapi dimungkinkan gizi buruk dan *wasting* lebih tinggi. Hal ini dikarenakan faktor keseimbangan asupan energi dan protein.

Persoalan *stunting* sering kali lebih menonjol disebabkan karena kekurangan mikronutrien, khususnya Zn. Sementara *underweight* dan *wasting* lebih sering disebabkan karena kekurangan makronutrien.

Selanjutnya pada Tabel 8.4 ditampilkan data prevalensi status gizi balita di Kampung Kamka yang telah dirinci berdasarkan kategori jenis kelamin dan kelompok umurnya. Hal ini dimaksudkan untuk memprediksi kondisi gizi 1.000 hari pertama kehidupan anak sebagai efek *antenatal care,* atau lebih disebabkan oleh asupan pada kondisi akhir-akhir ini.

Paparan data pada Tabel 8.4 menggambarkan bahwa balita pendek (*stunted*) lebih banyak terjadi pada anak berumur ≤ 2 tahun dibandingkan anak > 2 tahun. Hal ini mungkin disebabkan oleh karena

43 Rosalind Gibson, 2005. *Principles of Nutritional Assessment*. Oxford; Oxford University Press, 403-442

berat badan bayi lahir rendah[44] (BBLR) sebagai akibat dari berkurangnya asupan gizi ibu selama hamil. Kondisi ini sangat mungkin karena adanya berbagai praktik pantangan makanan pada wanita hamil di Suku Muyu (lihat kembali Bab 5 tentang Makanan Pantangan).

Fakta balita pendek ini bisa diprediksikan karena faktor IUGR (*intra uterin growth restriction*). Artinya bahwa rata-rata balita di Kampung Kamka mempunyai masalah pertumbuhan janin yang kurang optimum sejak di dalam kandungan. Fenomena ini biasa disebut sebagai "*small for gestation age*", atau janin dalam kandungan tumbuh tidak sesuai dengan usia kehamilan. Batasan IUGR yang paling sering dipergunakan adalah janin yang diperkirakan beratnya di bawah persentil ke-10 pada usia kehamilan, dan yang lingkar perut ibu hamilnya di bawah persentil 2,5[45].

Tabel 8.4. Prevalensi Status Gizi Balita berdasarkan Kategori Jenis Kelamin dan Kelompok Umur di Posyandu Nuptana Yeman Kampung Kamka pada Penimbangan Tanggal 2 Juni 2014

Status Gizi	Prevalensi Status Gizi					
	Laki-Laki		Perempuan		Total	
	≤2 Tahun	>2 Tahun	≤2 Tahun	>2 Tahun	≤2 Tahun	>2 Tahun
Underweight	57,14%	23,08%	22,22%	22,22%	37,50%	22,73%
Stunting	42,86%	7,69%	44,44%	22,22%	43,75%	13,64%
Wasting	28,57%	23,08%	22,22%	0%	25,00%	13,64%

Sumber: Data Primer

44 Batasan bayi Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) adalah 2.500 gram. *Lih*. Adhein Ayu & Rahmanoe, Terapi Medikamentosa Bayi Dengan Berat Badan Lahir Rendah(BBLR), *Medula, 2014.*

45 Peleg, David, Colleen M. Kennedy, and Stephen K. Hunter, "Intrauterine Growth Restriction: Identification and Management". *American Family Physician,* Aug 1; 58 (2), 1998. hlm. 453-460.

Penurunan persentase balita *stunting* di atas umur dua tahun menunjukkan upaya perbaikan gizi untuk optimalisasi pertumbuhan saat balita telah terlahir. Artinya perbaikan status gizinya dikejar setelah usia lewat dua tahun. Hal ini dibuktikan dengan turunnya persentase pada tiga indikator status gizi, yaitu *underweight, stunting,* dan *wasting.*

Sering kali upaya perbaikan gizi balita setelah lahir sulit untuk dicapai karena pola makan yang tidak tepat dan kurang berimbang yang diterapkan orang tuanya. Pola ini bisa saja digeser dengan pemberian informasi yang tepat tentang pola makan dan gizi seimbang di Posyandu, mengingat ibu-ibu balita di Kampung Kamka cenderung sangat rajin dan konsisten mengunjungi Posyandu Nuptana Yeman.

Upaya perbaikan gizi balita setelah lahir juga sering kali dapat meningkatkan risiko *overweight* (kegemukan) pada balita yang mendapat perlakuan. Tetapi untungnya, hal ini tidak terjadi pada balita di Kampung Kamka. Tidak terdapat satu pun balita dengan status gizi yang *overweight*.

8.2. Penelitian Kasus Keluarga Balita

Indikator status gizi berdasarkan indeks BB/U memberikan indikasi masalah gizi secara umum. Indikator ini tidak memberikan indikasi tentang masalah gizi yang sifatnya kronis ataupun akut, karena berat badan berkorelasi positif dengan umur dan tinggi badan. Indikator BB/U yang rendah dapat disebabkan karena pendek (masalah gizi kronis) atau bisa juga karena sedang menderita diare atau penyakit infeksi lain (masalah gizi akut)[46].

---

46 Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013,* 251.

Indikator status gizi berdasarkan indeks TB/U memberikan indikasi masalah gizi yang sifatnya kronis sebagai akibat dari keadaan yang berlangsung dalam waktu yang lama. Hal ini terjadi misalnya karena faktor kemiskinan, perilaku hidup tidak sehat, dan asupan makanan yang kurang dalam jangka waktu yang lama yang dimulai sejak usia bayi sehingga mengakibatkan anak menjadi pendek (*stunting*)[47].

Sedang indikator status gizi berdasarkan indeks IMT/U memberikan indikasi masalah gizi yang sifatnya akut sebagai akibat dari peristiwa yang terjadi dalam waktu yang tidak lama (singkat). Misalnya terjadi wabah penyakit dan kekurangan makan (kelaparan) yang mengakibatkan anak menjadi kurus. Indikator BB/TB dan IMT/U dapat digunakan untuk identifikasi kurus dan gemuk. Masalah kurus dan gemuk pada usia dini dapat berakibat pada risiko berbagai penyakit degeneratif pada saat dewasa nantinya. Masalah gizi akut-kronis adalah masalah gizi yang memiliki sifat masalah gizi akut dan kronis. Sebagai contoh adalah anak yang kurus dan pendek[48].

Berdasarkan hasil penilaian status gizi balita, maka peneliti melakukan penelitian kasus pada empat balita dengan status gizi bermasalah, yaitu keluarga balita YW, CHG, PS, dan keluarga bayi AOT. Penelitian kasus dilakukan dengan penelusuran untuk mengetahui gambaran latar belakang hidup keseharian orang tua dan atau keluarga balita serta pola kesehariannya.

8.2.1. Penelitian Kasus YW

Balita YW adalah anak dari Bapak LA (32 tahun) dan Ibu BM (31 tahun). YW, balita perempuan yang masih berusia 35 bulan ini merupakan anak bungsu dari enam bersaudara. Meski hidup sangat berkekurangan, BM, ibunda YW, masih mau turut berbagi dengan

47 *Ibid*.
48 *Ibid*.

sesamanya di Kampung Kamka. BM adalah kader kesehatan di Kampung Kamka.

Hasil penimbangan di Posyandu Nuptana Yeman menunjukkan bahwa berat badan balita YW hanya 9,3 kilogram dengan tinggi badan hanya 83,0 centimeter. Dengan demikian untuk kategori BB/U, balita YW masuk dalam kategori "gizi buruk". Sedang untuk kategori TB/U, balita YW masuk dalam kategori "sangat pendek" (*stunting*). Sedang untuk kategori IMT/U, balita YW masuk dalam kategori "normal". Sehingga berdasarkan hasil tersebut balita YW dinilai mempunyai masalah "gizi kronis".

Sehari-hari keluarga balita YW tinggal di rumah milik mereka sendiri bersama lima saudara YW lainnya. Balita YW adalah bungsu dari enam bersaudara. Mereka tinggal berdelapan, berdesak-desakan di rumah kayu yang relatif sempit. Senada dengan mata pencaharian yang dominan bagi masyarakat Suku Muyu, LA, ayah YW, bekerja sebagai petani. Sedang ibunya turut membantu ayahnya di kebun. Sering kali mereka sekeluarga berangkat ke kebun secara bersama-sama, dan tentu saja dengan membawa bekal makanan seadanya dari rumah. Sumber bahan makanan sehari-hari mereka dapatkan dari hasil kebun saja, itu pun sangat minim, karena balita YW masih harus berbagi makanan dengan lima saudaranya yang lain.

Dilema bagi anak-anak Muyu yang mempunyai orang tua petani adalah seringnya mereka terabaikan pada siang hari saat orang tuanya berkebun. Bagi mereka, ikut ke kebun atau tidak, sama saja! Karena tidak ada cukup makanan di rumah ataupun yang dibawa sebagai bekal di kebun.

Keterabaian ini tidak hanya yang berkaitan dengan asupan makanan saja, tetapi juga soal lain yang berkaitan dengan perhatian dan pola asuh pada anak. Selama dua bulan lebih mengamati, peneliti sering sekali menemukan pola asuh dalam keluarga petani seperti ini.

Status gizi pada balita YW yang *underweight* (gizi buruk) kemungkinan disebabkan *stunting* (tubuh sangat pendek) yang disandangnya. Sedang *stunting*-nya sendiri sebagai akibat dari kemiskinan, perilaku hidup tidak sehat, dan asupan makanan kurang dalam jangka waktu lama sejak usia bayi sehingga mengakibatkan balita YW menjadi sangat pendek.

8.2.2. Penelitian Kasus CHG

Balita CHG adalah anak dari Bapak DG, 27 tahun, dan IT, 22 tahun. Bayi laki-laki berumur dua bulan ini mempunyai berat badan 3,7 kilogram dan panjang badan 55,0 centimeter saat penimbangan di Posyandu Nuptana Yeman Kampung Kamka. Dengan kondisi demikian maka balita CHG untuk kategori BB/U masuk dalam status gizi "gizi buruk", meski untuk panjang badan masuk kategori "normal". Sedang untuk kategori IMT/U, balita CHG termasuk sebagai balita "sangat kurus". Berdasarkan hasil tersebut, maka CHG dinilai mempunyai masalah "gizi akut".

Balita CHG adalah bungsu dari dua bersaudara. Mereka berdua, tinggal berempat di rumah kayu mungil mereka bersama ayah-ibunya. Sehari-hari DG, ayah balita CHG, adalah seorang petani kebun. Hal ini berbeda dengan ibu balita CHG, IT, yang lebih berpendidikan. Saat ini bekerja sebagai perawat kontrak di Rumah Sakit Bergerak.

Rata-rata gaji pegawai kontrak untuk tenaga perawat di Rumah Sakit Bergerak adalah sebesar Rp. 1.100.000,-. Gaji sebesar itu untuk biaya hidup di wilayah Mindiptana cukup menyulitkan, tetapi tetap saja kondisi keluarga balita CHG tersebut masih jauh lebih baik daripada keluarga Suku Muyu lainnya yang *notabene* petani kebun.

Bagi anak laki-laki Muyu, ibu yang bekerja pada siang hari adalah masalah tersendiri. Suku Muyu mempunyai konsensus yang sangat tegas tentang pembagian tugas antara laki-laki dan perempuan.

Mengasuh anak dari lahir sampai dengan berumur 12-14 tahun adalah tugas perempuan Muyu, selain memasak, memberi makan babi, *kukur* sagu, dan pekerjaan-pekerjaan domestik lainnya. Setelah anak laki-laki berumur di atas 12-14 tahun baru tugas pengasuhan beralih kepada ayahnya. Pada tahap ini anak laki-laki akan dididik ayah untuk menjadi laki-laki Muyu yang sesungguhnya. Jadi, bila ibu bekerja pada siang hari, dan ayah tetap memegang teguh aturan pengasuhan Suku Muyu itu, maka konsekuensinya bisa menjadi sangat berat untuk anak laki-laki Muyu.

Status gizi balita CHG yang rendah (*underweight*) kemungkinan bisa disebabkan oleh diare ataupun penyakit infeksi lainnya yang dideritanya. Sedang *wasting* yang diderita balita CHG kemungkinan merupakan masalah gizi yang bersifat akut sebagai akibat kekurangan makan (kelaparan) yang mengakibatkan balita CHG menjadi sangat kurus.

8.2.3. Penelitian Kasus PS

Balita PS adalah anak dari *single parent* Ibu AY (20 tahun). Bayi perempuan berumur enam bulan ini juga ditemukan dengan status gizi "gizi kurang" untuk kategori BB/U, karena hanya mempunyai berat badan sekitar 5,4 kilogram. Dengan panjang badan 63,4 centimeter balita PS termasuk mempunyai panjang badan yang "normal". Untuk kategori IMT/U, PS masuk dalam kategori balita "kurus". Berdasarkan kondisi ini maka balita PS dinilai mempunyai masalah "gizi akut".

AY, ibu PS, adalah perempuan Muyu yang sudah menyelesaikan pendidikan SLTA-nya. Meski demikian AY tidak mempunyai pekerjaan tetap. Sehari-hari ibu PS ini hidup mengantungkan pada ibunya (nenek balita PS). Nenek balita PS sendiri selain berprofesi sebagai petani kebun juga masih bergantung pada uang pensiunan almarhum suaminya yang mantan pegawai di Puskesmas Mindiptana.

Dalam keseharian, balita PS tinggal bersama ibu dan neneknya serta tujuh orang lainnya, bersepuluh! Berhimpit-himpitan di dalam rumah kayu yang tidak terlalu besar. Tujuh penghuni lainnya adalah kakak kandung AY yang sudah menikah dan mempunyai lima anak.

Status *single parent* AY, dan juga kondisinya yang tidak mempunyai pekerjaan tetap, merupakan alasan yang cukup kuat untuk ketidakcukupan asupan makanan bagi balita PS. Keinginan untuk dapat memberikan balita PS asupan gizi yang memadai tentu saja terkendala dengan perekonomian yang dimiliki kelurganya, yang pas-pasan, apalagi kakak kandung AY juga hanya seorang petani kebun. Faktor ketiadaan bapak sebagai kepala keluarga yang seharusnya menanggung nafkah keluarga juga semakin memperparah kondisi perekonomian keluarga balita PS.

Masalah status gizi yang diderita PS mirip dengan yang dialami oleh CHG, yaitu *underweight* (gizi kurang) dan *wasting* (kurus). Kemungkinan hal ini bisa disebabkan oleh diare ataupun penyakit infeksi lainnya yang diderita keduanya. Sedang *wasting* yang diderita balita PS kemungkinan merupakan masalah gizi yang bersifat akut sebagai akibat kekurangan makan (kelaparan) yang mengakibatkan balita PS menjadi kurus[49].

8.2.4. Penelitian Kasus AOT

Balita AOT adalah anak perempuan kedua dari pasangan muda Muyu yang masih sangat belia, Ibu AT (17 tahun) dan Bapak JJD (19 tahun). Balita AOT yang masih berumur satu bulan, saat penimbangan di Posyandu Kampung Kamka mempunyai berat badan 3,7 kilogram dan panjang badan 50,0 centimeter. Berdasarkan penghitungan dengan menggunakan WHO AnthroPlus, AOT mempunyai status gizi “normal” untuk kategori BB/U, dan status gizi “pendek” untuk kategori TB/U.

49 *Ibid.,* 251

Sedang untuk kategori IMT/U, balita AOT dalam kondisi "normal". Berdasarkan status gizi tersebut balita AOT dinilai mempunyai masalah gizi akut.

Dalam keseharian keluarga balita AOT masih hidup menumpang di rumah kakeknya. Untuk semua kebutuhan sehari-hari pun, keluarga ini masih bergantung pada kakek balita AOT. Bagaimana tidak? JJD, ayah balita AOT, yang tidak tamat SLTA tidak mempunyai pekerjaan tetap, apalagi AT, ibu balita AOT, yang bahkan bangku SD saja tidak dapat terselesaikan dengan baik. Mereka praktis hanya membantu kakek balita AOT saat berkebun. Apalagi saat ini keluarga teramat muda ini sudah memiliki dua anak perempuan.

Sumber: Dokumentasi Peneliti, Mei 2014

Gambar 8.2.
Bayi AOT sedang Ditunggui Ayahnya

AT pada saat ini tidak menyusui balita AOT sama sekali. Menurut keterangan AT, hal ini disebabkan karena air susunya tidak keluar. Sehingga saat ini juga ada kebutuhan ekstra untuk pembelian susu bayi bagi balita AOT. Bagaimanapun kondisi pasangan yang masih teramat muda secara psikologis belum terlalu siap untuk suatu beban rumah tangga yang cukup berat, apalagi dengan dua balita. "Sa kasi itu apa... susu beruang, karna air susu tra keluar to..." bisik AT lirih.

Apalagi dengan beban ganda dua balita yang harus ditanggung. OT, kakak balita AOT, masih belum genap berumur dua tahun, masih sangat butuh perhatian lebih. Sementara AT, ibu balita AOT, masih sangat kekanakan, terlihat sekali sangat canggung dalam mengemong anak-anaknya. Balita AOT pun lebih sering di ayunan daripada dalam gendongan ibunya. Sesekali terlihat ditunggui ayahnya sambil merokok di sampingnya.

Masalah status gizi yang diderita balita AOT berupa *stunting* (pendek) memberikan indikasi masalah gizi yang bersifat kronis, sebagai akibat dari keadaan yang berlangsung dalam waktu yang cukup lama. Hal ini dimungkinkan karena status kemiskinan keluarganya, perilaku hidup tidak sehat ayahnya (merokok), dan asupan makanan yang sangat kurang dalam jangka waktu lama sehingga mengakibatkan balita AOT menjadi pendek (*stunted*).

Bab 9

Penutup

Pada bab ini penulis akan merangkum apa yang telah diuraikan secara panjang lebar pada bab-bab sebelumnya. Pandangan-pandangan, kebiasaan, keyakinan, pantangan, makanan obat, dan sebagainya akan ditulis kembali sebagai sebuah simpulan yang menggambarkan isi buku secara lebih ringkas.

Berdasarkan hasil simpulan tersebut akan dicoba tawarkan solusi atau rekomendasi kebijakan secara teknis untuk menanggulangi permasalahan atau kelemahan yang ditemukan. Diharapkan dengan rekomendasi yang berdasarkan kajian-kajian yang spesifik local, maka rekomendasi lebih bisa diterima dan bisa membumi serta efektif dalam pelaksanaannya.

9.1. Kesimpulan

Sumber karbohidrat terbesar pada Suku Muyu adalah sagu dan segala olahannya. Pada era modern saat ini tidak bisa dipungkiri penetrasi “beras” sebagai sumber utama karbohidrat yang dibawa para pendatang sedikit banyak turut menggeser pola konsumsi tersebut.

Babi, setidaknya mempunyai dua peran utama sebagai makanan bagi Suku Muyu. Pertama adalah babi sebagai makanan sakral, meski juga untuk keperluan tersebut bukan babi sembarang babi. Yang kedua adalah babi sebagai makanan pesta. Pada posisi ini semua kategori babi termasuk di dalamnya.

Makanan yang sering kali dikonsumsi sebagai selingan adalah jenis umbi-umbian yang tumbuh subur di tanah papua, yaitu *batatas* dan *kasbi.* Meski juga orang Muyu sesekali mengonsumsi buah labu sebagai selingan dengan cara dibakar atau dalam masa sekarang ada yang menjadikannya kolak.

Suku Muyu juga mengenal beberapa jenis makanan yang difungsikan sebagai obat. Beberapa di antaranya adalah sayur *gédi*, sayur paku hijau, sayur paku merah, bayam merah, pucuk rotan muda, gumbili, dan batang bambu muda/rebung.

Sedang untuk bayi, perempuan Muyu telah memberikan ASI saja sampai dengan usia tiga-empat bulan saja. Setelah lewat umur tersebut, mereka telah memberikan makanan keras pada bayinya, meski sering kali dengan cara dilembutkan terlebih dahulu. Makanan penting bayi-bayi lainnya, kolostrum, tercatat orang Suku Muyu justru menganggapnya bukan sebagai bagian dari asupan penting bagi bayi.

Cukup banyak catatan tentang makanan pantangan bagi orang Muyu, terutama bagi laki-laki yang menempuh “jalan” khusus sebagai lelaki utama, ibu hamil dan atau menyusui, serta juga pantangan bagi anak-anak. Pantangan bagi lelaki utama Muyu harus dijalani sebagai bagian dari upaya pengendalian diri. Sedang bagi perempuan hamil dan atau menyusui serta bagi anak-anak, kebanyakan makanan pantangan tidak boleh dikonsumsi karena sifat-sifat dari makanan tersebut yang ditakutkan akan menurun atau berimbas pada yang bersangkutan atau janinnya.

Sedangkan makanan yang dianjurkan, dirasakan kurang populer bagai masyarakat Muyu. Secara jumlah dan persebaran informasi kurang begitu diketahui kalangan biasa pada umumnya. Terpilihnya beberapa jenis makanan sebagai yang dianjurkan sering kali juga disebabkan sifat yang terkandung pada makanan tersebut, yang diharapkan saat dikonsumsi dapat juga menurun atau berimbas pada yang mengonsumsinya.

Masyarakat Muyu menggunakan pola makan sesuai dengan caranya dalam mendapatkan makanan. Masyarakat yang telah berkebun dan atau menjadi pekerja kantoran mempunyai pola yang lebih teratur dibanding dengan yang masih berburu dan meramu saja. Untuk pengolahannya, orang Muyu masih dominan menggunakan alat masak tradisional, dengan tungku. Meski sering kali juga sudah mengalami perubahan dalam bentuk tungku, dari yang awalnya tungku lantai, beberapa sudah berubah menjadi tungku duduk dan atau tungku berdiri dengan alasan dari segi kepraktisan.

Untuk cara pengolahan makanan atau memasak, masyarakat Muyu secara tradisional menggunakan kelengkapan yang *disposable* atau sekali pakai. Orang Muyu menggunakan daun, kulit kayu dan bambu, sebagai media untuk memasak di atas api atau bara kayu dan batu. Masyarakat Suku Muyu masih melakukan pengolahan makanan secara sangat sederhana, sesuai dengan tingkat pengetahuan mereka. Untuk pemakaian alat-alat masak modern dari logam, masyarakat Muyu baru mengenalnya pada dua dekade terakhir saja.

Secara umum status gizi balita Suku Muyu di Kampung Kamka lebih baik daripada rata-rata balita di Provinsi Papua dan Indonesia dalam kategori cakupan prevalensi *stunting*. Meski pada dua kategori lainnya, *underweight* dan *wasting*, kondisinya lebih buruk daripada rata-rata balita di Porvinsi Papua dan Indonesia. Berdasar standar WHO, balita Muyu di Kampung Kamka dinilai mempunyai masalah yang “serius”

untuk kategori *underweight* dan dinilai mempunyai masalah yang "kritis" untuk kategori *wasting*.

Penelitian etnografi tentang makanan ini pada akhirnya meninggalkan realitas bahwa balita-balita Muyu, setidaknya yang tinggal di kampung Kamka, mempunyai masalah dengan status gizinya sebagai akibat pola makan secara umum pada masyarakat Etnik Muyu, dan secara khusus pada perempuan Muyu. Pengaruh budaya yang melingkupi masyarakat Muyu mau tidak mau turut mempengaruhi sikap dan perilaku perempuan Muyu terhadap makanan, yang pada akhirnya berujung pada balita.

9.2. Rekomendasi

Menyikapi secara khusus untuk mengatasi masalah status gizi balita di Kampung Kamka, penulis menawarkan rekomendasi kebijakan teknis, yaitu perlunya dilakukan promosi atau kampanye *Scaling Up Nutrition*[50] (SUN). Kampanye yang tidak hanya berfokus pada balita yang telah mengalami masalah status gizi, tetapi jauh lebih awal lagi, lebih ke hulu, dengan sasaran remaja-remaja perempuan Muyu, perempuan Muyu yang hendak menikah, serta ibu muda Muyu.

---

50 *"Scaling Up Nutrition*" (SUN) adalah produk dari kemitraan informal yang luas dan program kerja intensif yang termasuk dalam serangkaian konsultasi tatap muka secara langsung yang diselenggarakan oleh Center for Global Development, Konferensi Internasional tentang Gizi, Komisi Eropa, Komite Tetap PBB tentang Gizi, USAID, UNICEF, WFP, WHO, dan Bank Dunia. SUN ini adalah dokumen konsensus berdasarkan pemikiran dan pengalaman dari banyak individu dan lembaga yang berpartisipasi dalam proses. Kemitraan ini mencakup negara-negara berkembang, lembaga akademik dan Penelitian, organisasi masyarakat sipil, sektor swasta, badan-badan pembangunan bilateral, badan khusus PBB (FAO, UNICEF, WFP, dan WHO), organisasi kerja sama gizi khusus Perserikatan Bangsa-Bangsa (SCN dan REACH), dan Bank Dunia. Selain itu, dokumen tersebut telah dibagi secara luas dan telah mendapatkan manfaat dari banyak masukan berharga dan umpan balik dari banyak individu dan organisasi yang sebelumnya tidak terlibat dalam konsultasi secara langsung. Lebih lanjut periksa; World Bank, *Scaling Up Nutrition; A Framework for Action*, World Bank, 2010.

Tema kampanye bisa meliputi beberapa hal berikut:

1. Pentingnya *pre conception care*.
2. Vitalnya 1.000 hari pertama kehidupan.
3. Pentingnya *antenatal care*; dan juga
4. Pentingnya ASI eksklusif selama enam bulan; serta
5. Pemberian kolostrum pada bayi baru lahir.

Materi-materi kampanye ini penting sebagai informasi dasar bagi perempuan Muyu, bekal keyakinan dasar gizi yang cukup bagi kehidupan balita selanjutnya.

Indeks

Glosarium

Akét	Kue sagu kering
Akét Nanggi	Cara memasak dengan cara langsung di atas api
Alia	Jahe atau *Kamak* atau *Halia*
Amak	Jahe hutan
Ambang	Kakak laki-laki
Ambe	Bapak
Ambènànkítàn	Penguasa buah-buahan dan tanaman di Woropko dan Katanam
Ambip	Rumah
Ambokimo Kangge/ Kanggaman	Metode penyembuhan dengan cara komunikasi dengan roh-roh melalui media ‘tarik rambut’ dengan menggunakan lidi
Amdang	Kayu yang dipasang melintang di bawah atap, di atas tungku

Amkotép	Tungku api
Amóp	Pantangan atau larangan atau pamali
Amopon atau *Ketpon*	Tempat keramat
Áneyòdí-Wímèm	Metode penyembuhan dengan menggunakan daun *iwéng* dan *kama*k
Ani ketet	Makanan yang sudah dikunyah
Anòngkólumki	Penguasa buah-buahan dan tanaman di Tumutu
Anup kunim	Ular Patola tanah
Anup Wanggam	Jenis ular patola yang hidup di pohon
Anup wanggam	Patola pohon
Anyiman	Makanan
Ap	Kayu
Aptumbop	Kayu busuk
Arep-arep	Merah-merah, masih ada lendir, masih ada kotor
Aruktem/aruk	Sayur gnemo
Arup	Sayur
Arup asio	Sayur gedi
Aruptém	Sayur dari daun belinjo
Asio	Sayur *gédi*
Átàtbòn	Pesta babi yang besar dan mewah
Atiri	Daun rotan
Aton	Matahari
Atonkop amun	Selamat siang

Atrim	Daun gatal atau *Laportea Indica*
Awit	Daun sagu
Áwòn	Babi
Áwònbòn	Pesta babi kecil
Áwònkàt	Kulit babi
Áwònkup	Babi liar yang besar
Awuk	Kuntum muda pada varietas tebu ikan
Awung Ambó	Metode penyembuhan dengan cara komunikasi roh-roh dengan media nenek tua
Awung Kamang	Atau *Konawóng* dalam dialek Okpari adalah sejenis tanaman yang daunnya mirip keladi hutan
Ayawa	Biawak besar
Ayi	Biawak kecil
Ayomru	Rumah pohon
Bàmbátí	Kanguru hutan
Barambon	Tempat
Barambon	Tempat melahirkan
Beket	Sebutan untuk “arwah” di Tumutu
Bêkòròtkat	Sejenis pohon dengan kulit kayu tipis. Biasa digunakan untuk membungkus makanan yang hendak dibakar dengan car*a mênggí*
Benep	Arwah

Bévak	Rumah kayu sekunder Etnik Muyu, lebih kecil dari ukuran rumah kayu utama
Biritkat	Sejenis pohon dengan kulit kayu yang sangat lebar. Biasa digunakan untuk membungkus makanan yang hendak dibakar dengan car*a* *j*òk
Bitkuk	Tanaman sejenis lengkuas
Buluh	Bambu
But Aròm	Udang putih
But arom/Burarom	Udang putih
Cis	Senapan angin
Dema	Roh-roh halus penguasa suatu tempat
Dim	Buluh/sejenis bambu
Diwengge	Pegang
Dòkmankòmbi	Cara memasak dengan membungkus makanan yang hendak dibakar dengan daun pisang atau daun rotan dengan tidak menambahkan sagu sama sekali, kosongan
Enang	Mama
Éndémkat	Kulit kayu *éndém*
Eròk	Pelepah nibung
*Ewong*atau *Tete*	Kakek
Gagar	Anyaman halus kayu nibung
Gnemo	Belinjo
Gomopo/Komopo	Sayur paku hijau

Halia	Jahe atau Kamak atau Alia
Ipkat	Kulit kayu tipis
Ìptèm	Supernatural
Iwéng	Tanaman sereh
Jáwàt	Biawak besar
Jòk	Memasak dengan cara membungkus dengan kulit kayu dan daun sebelum dibakar. Bahan makanan dalam porsi sangat besar
Jop	Isi buah
Jówóh	Tas rajut untuk membawa bola-bola sagu
Jubi	Tombak bermata beberapa batang kecil besi yang ditajamkan
Jum	Pisang
Kaluang	Kelelawar
Kamak	Jahe atau Halia atau Alia
Kaniwan	Melahirkan
Kapa	Perut
Karak	Sayur paku merah
Kasbi	Ketela pohon atau ubi kayu; *dioscorea alata*
Kat	Kulit kayu
Katapjob	Koteka Etnik Muyu yang terbuat dari biji buah mangga yang berbentuk bulat
Káteròk	Sebutan untuk “arwah” di Yiptem, Metomka, dan di Kakuna
Katuk tana	Anak laki-laki kecil

Katukma	Kawan laki-laki
Kawatkat	Sejenis pohon dengan kulit kayu yang sangat lebar. Biasa digunakan untuk membungkus makanan yang hendak dibakar dengan car*a* *j*òk
Kawet	Cara masak
Kawét	Cara memasak dengan bakar batu
Kayapak	Orang besar
Képêm	Paku hijau
Kepyo	Selamat tinggal/selamat jalan (ucapan ini ditujukan untuk satu orang laki-laki)
Ketmòn	Jenis tarian
Ketpòn	Tempat keramat
Kimit	Nibung (nama pohon)
Kingkin	Jiwa
Kinituruk	Pertama
Kip	Mereka/kamu (jamak)
Kipambip	Kalian punya rumah
Kipyo	Selamat tinggal/selamat jalan (ucapan ini ditujukan untuk banyak orang)
Kombun	Kasi minum
Komokemotep	Kalian sedang melakukan apa
Kómòt	Penguasa binatang liar
Kon	Perempuan
Kon muk kombun	Perempuan menyusui

Kon tana	Anak perempuan
Kon tana kappa	Perempuan hamil
Kon tana kuri kaniwun	Perempuan yang melahirkan
Konawóng	Atau dalam dialek Okpari adalah sejenis tanaman yang daunnya mirip keladi hutan
Kòngkí	Penguasa sagu
Kòning	Sejenis daun yang biasa dipakai sebagai pembungkus makanan yang hendak dibakar
Konkoyu	Perempuan/anak perempuan muda
Konkoyu tura	Perempuan haid
Kontrolir	Kepala *onderafdeling*
Konyamun	Perempuan muda/perempuan remaja
Kòwòròmkuk	*Atiri;* pucuk rotan muda
Kowot	Gabah/pelepah sagu
Kuk	Batang
Kup	Engkau (tunggal)
Kupambip	Kamu punya rumah
Kupyo	Selamat tinggal/selamat jalan (ucapan ini ditujukan untuk satu perempuan)
Kuri	Baru
Maka	Alat kukur atau tokok atau pangkur pohon sagu
Manda	Yang paling kecil
Mber	Sebutan untuk “arwah” di Woropko

Men	Tas rajut yang dibuat dari serat kayu *gnemo* atau belinjo
Meneanem	Ajakan makan (untuk satu orang laki-laki atau perempuan)
Menekanitire	Mari duduk makan di sini (ditujukan untuk satu orang)
Menekanitirem	Ajakan makan untuk banyak orang
Menenkuk	Pisang hutan
Mênggí	*Sép;* Memasak dengan cara membungkus dengan kulit kayu dan daun sebelum dibakar
Monó	Bisu-tuli
Mugót	Uang susu
Mukk	Susu
Mukk okk kinituruk	Air susu pertama/kolostrum
Murupkònó	Metode penyembuhan dengan menggunakan media tanah liat yang dibungkus daun *Kónawóng*
Ne	Saya
Nínárí	Ular besar
Nup	Kita semua
Nup ambip	Kita punya rumah
Nuptana yeman	Kita semua punya anak
Ok	Air
Òmdik Birim	Kuskus kuning

Onderafdeling	Pemerintahan di zaman Belanda yang setara dengan Kabupaten
Oni	Kakak perempuan
Onkéwét	Burung tawon- tawon
Opo	Daun (Muyu Bawah)
Òt	Uang orang Muyu dengan nilai tertinggi, terbuat dari kulit kerang kauri
Owé	Ulat sagu
Owet	Buluh atau bambu
Papéda	Bubur sagu
Parban	Loyang besi untuk membuat *akét*
Patatas Atau Batatas	Ketela rambat atau ubi tanah atau ubi jalar; *ipomoea batatas*
Pombo	Merpati hitam
Sawon-Sawon	Penyakit akibat tulah roh-roh halus (*dema*)
Sayur Kuk	Sayur berbahan ujung pohon nibung
Sayur Lilin	Sayur berbahan awuk (kuntum muda pada varietas tebu ikan)
Sép	*Mênggí;* Memasak dengan cara membungkus dengan kulit kayu dan daun sebelum dibakar
Sukam	Pondok tempat perempuan Etnik Ngalum melakukan persalinan
Taman	Ade laki-laki
Tana	Anak

Tana arep-arep	Anak bayi yang baru lahir
Tana Barambon Ambipataubévak	Pondok tempat perempuan Etnik Muyu melakukan persalinan
Tana beron	Anak kecil/bayi baru lahir
Tana kappa	Perempuan hamil
Tana manda	Anak bayi yang baru lahir
Tana Yérép Ók	Ingin punya anak
Tànggítmàn	Penguasa buah-buahan dan tanaman di Kawangtet
Tátámàn	Penguasa buah-buahan dan tanaman di Yibi
Tawat	Arwah
Tek	Jiwa
Temong	Tali gnemo
Timbi	Gumbili; sejenis umbi-umbian
Tòman Tinggi	Proses pemberian makanan pada bayi atau anak-anak yang dikunyah terlebih dahulu oleh ibunya
Tómkót	*Big man* Suku Muyu
Tomontinggi	Kunyah
Tònggòplat	Sejenis pohon dengan kulit kayu tipis. Biasa digunakan untuk membungkus makanan yang hendak dibakar dengan car*a mêngg*í
Tonkorom	Ikan perut kuning
Tonwat	Ikan sembilan

Tòwòt	Sebutan untuk “arwah” di Kawangtet dan Yibi
Tuban	Tikus hutan
Tukón	Mahar untuk membeli perempuan Muyu
Tura	Haid/datang bulan
Uap	Hawa yang membawa pengaruh buruk, kadang juga diartikan sebagai roh halus
Waruk	Kekuatan atau kesaktian berupa mantra-mantra
Wònòm	Cawat atau rok perempuan Muyu yang terbuat dari anyaman rumput rawa
Wonong	Perempuan yang membantu proses persalinan
Wonong diwengge barambon	Dukun beranak
Woyang	Nenek
Yad	Pelepah sagu
Yeman	Punya
Yepkuk	Rebung atau batang bambu muda
Yerep	Ingin/keinginan
Yi	Mereka
Yi ambip	Mereka punya rumah
Yum Kótóróm	Pisang abu muda

Daftar Pustaka

Adhein Ayu, M., & Rahmanoe, M. (2014). Terapi Medikamentosa Bayi Dengan Berat Badan Lahir Rendah(BBLR). *Medula*. Retrieved from http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/medula/article/view/322

Apomfires, Frans, 2002. Makanan pada Komuniti Adat Jae. *Jurnal Antropologi Papua*, Volume 1. NO. 2 Desember 2002

Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta; Balitbang Kemenkes RI.

Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Riset Kesehatan Dasar dalam Angka Tahun 2013*. Jakarta; Balitbang Kemenkes RI.

Bell, David J. dan Valentine, Gill, 2014. *Consuming Geographies: We Are Where We Eat.* London; Rautledge

Depkes, 2005. Piranti Lunak NutriClin versi 2.0. edisi kedua Jakarta; Subdit Gizi Klinis, Departemen Kesehatan Indonesia

Dórea, J. G., & da Costa, T. H. M., 2005. Is coffee a functional food? *The British Journal of Nutrition*, *93*(6), 773–782. http://doi.org/10.1079/BJN20051370

Fellows, P., 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice, second edition*. Cambridge; Woodhead Publishing Limited

Gibson, Rosalind, 2005. *Principles of Nutritional Assessment*. Oxford; Oxford University Press

Helman, Cecil, 1986, "Diet and Nutrition", dalam *Culture, Health and Illness.* England; John Wright & Sons Publishing

Kalangie, Nico S., 1994. *Kebudayaan dan Kesehatan: Pengembangan Pelayanan Kesehatan Primer melalui Pendekatan Sosiobudaya*. Jakarta; PT. Kesaint Blanc Indah Corp.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2008. *Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar 2007-2008*. Jakarta; Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2008. *Laporan Propinsi Papua Riset Kesehatan Dasar 2007-2008*. Jakarta; Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2010. *Indeks Pembangunan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta; Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI., 2012. *Buku Saku Posyandu*. Jakarta; Pusat Promosi Kesehatan

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Buku Panduan Kader Posyandu*. Jakarta; Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak

Keuskupan Agung Merauke, 1999. *Sejarah Gereja Katolik di Irian Selatan*. Merauke; Keuskupan Agung Merauke

Khan, R. S., Grigor, J., Winger, R., & Win, A. (2013). Functional food product development – Opportunities and challenges for food manufacturers. *Trends in Food Science & Technology*, *30*(1), 27–37. http://doi.org/10.1016/j.tifs.2012.11.004

Kurniawan, Aan, Ivon Ayomi, Petrodes M. Mega S. Keliduan, Elyage Lokobal, Agung Dwi Laksono,2012. *Buku Seri Etnografi Kesehatan Ibu dan Anak 2012, Etnik Ngalum, Distrik Oksibil, Kabupaten Pegunungan Bintang, Provinsi Papua.* Surabaya; Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Muzaham, Fauzi, 1995. *Sosiologi Kesehatan*. Jakarta; UI Press

Notoatmodjo, Soekidjo, 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta; Rineka Cipta

Peleg, David, Colleen M. Kennedy, and Stephen K. Hunter, 1998. "Intrauterine Growth Restriction: Identification and Management". *American Family Physician.* 1998 Aug 1; 58 (2): 453-460.

Puskesmas Mindiptana, 2014. *Profil Puskesmas Mindiptana Tahun 2013*. Mindiptana; Puskesmas Mindiptana

Rumlus, Eric, 1980. *Penggunaan Kekuatan-Kekuatan Gaib dalam Suku Muyu (Irja).* Yogyakarta; Pusat Pastoral

Schoorl, J. W, 1997. *Kebudayaan dan Perubahan Suku Muyu dalam Arus Modernisasi Irian Jaya*. Jakarta; PT Gramedia Widiasarana Indonesia dan Perwakilan Koninklijk Institut voor Taal-, Land-en Volkenkunde

Spradley, James P., 1997. *Metode Etnografi.* Yogjakarta; PT. Tiara Wacana

World Bank, 2010. *Scaling Up Nutrition; A Framework for Action*. World Bank

World Health Organization, 1981. *Development of Indicator for Monitoring Progress Towards Health for All by The Year 2000*. Geneva;WHO

World Health Organization, 2009. *WHO AnthroPlus for Personal Computers, Manual Software for assessing growth of the world's children and adolescents.* Geneva; WHO

World Health Organization, 2010. *Interpretation Guide Nutrition Landscape Information System (NLIS) Country Profile Indicators*. Geneva; WHO

Tentang Penulis

Agung Dwi Laksono, adalah seorang peneliti di Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pember-dayaan Masyarakat. Peneliti yang sempat bekerja sebagai wartawan di Harian Jawa Pos ini pernah mengenyam pekerjaan di Puskesmas Pagerwojo, Kabupaten Tulungagung setidaknya sampai lima tahun sebelum akhirnya berada di tempat bekerja yang sekarang.

Agung yang berlatar belakang pendidikan S1 *public health* dan Master Ilmu Kesehatan Masyarakat dengan konsentrasi Analisis Kebijakan Kesehatan ini aktif di dunia maya, setidaknya aktif di jejaring sosial, beberapa milis kesehatan, maupun sebagai *blogger.* Ia bersama-sama dengan penggiat *public health* lainnya mengusung *genre public health versi 2.0*, yang oleh beberapa penggiat kesehatan

masyarakat diyakini sebagai gerakan *public health* era baru, gerakan *public health* yang memanfaatkan kemutakhiran teknologi informasi sebagai sarana penyampaian informasi.

Saat ini aktif di Asosiasi Peneliti Kesehatan Indonesia (APKESI). Selain itu juga mengemban Bidang Penelitian dan Pengembangan pada Perhimpunan Sarjana Kesehatan Masyarakat Indonesia (PERSAKMI).

Selain itu, aktif di dunia LSM (NGO). Bersama-sama dengan beberapa aktivis lain mendirikan Pusat Pengembangan Kesehatan Masyarakat “KESUMA” tahun 1998-2001. Kemudian bersama-sama beberapa aktivis kesmas mendirikan *Health Advocacy* (Yayasan Pemberdayaan Kesehatan Masyarakat) yang berlangsung hingga sekarang.

Dengan gaya bahasa populer, Agung berusaha menempatkan setiap tulisannya mampu untuk diterima kalangan muda, sasaran tembak paling produktif menurut dia. Beberapa buku telah ditulis dengan gaya populer, meski juga terselip beberapa buku serius sebagai buku publikasi hasil kajian dan atau penelitian yang digelutinya.

Beberapa buku yang sudah dipublikasikan sebagai berikut:

1. Jelajah Nusantara 2, Catatan Perjalanan 11 Orang Peneliti Kesehatan. Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat, bunga rampai, 2015
2. Geliat Sistemik Kabupaten Lombok Barat; Serial Studi Kualitatif IPKM, Kanisius, 2015
3. Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan. Kanisius, bunga rampai, 2015
4. Perempuan Muyu dalam Pengasingan. 2014
5. Gugus Opini Kesehatan Masyarakat. 2014, Kerja sama penerbitan antara *Health Advocacy* dengan Persatuan Sarjana Kesehatan Masyarakat Indonesia (Persakmi)
6. *Positioning* Dukun Bayi. 2014, Penerbit Kanisius

7. Pro-Kontra Diskursus Rokok dalam Media Sosial YouTube. 2014, Penerbit Kanisius
8. Simpang Jalan Pelayanan Kesehatan Ibu. 2013, bunga rampai, Penerbit Kanisius
9. Determinan Sosial Kesehatan Ibu dan Anak. 2013, Penerbit Kanisius
10. Jelajah Nusantara, Catatan Lapangan Seorang Peneliti Kesehatan. 2013, Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat
11. Gado-Gado ala Sampang, Serial Diskusi Masalah Kesehatan. 2013, Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat
12. Keamanan Darah di Indonesia; Potret Keamanan Transfusi Darah di Daerah Tertinggal, Perbatasan dan Kepulauan. 2013, Kerja sama penerbitan antara *Health Advocacy* dan Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan & Pemberdayaan Masyarakat,
13. Jebakan Kebijaksanaan, Serial Diskusi Masalah Kesehatan, 2012, *Health Advocacy*
14. Analisis Kebijakan Ketenagaan, Sebuah Formulasi Kebijakan Ketenagaan Dokter Umum. 2012, Kerja sama *Health Advocacy* dan Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan & Pemberdayaan Masyarakat
15. Kekalahan Kaum Ibu??? Serial Diskusi Masalah Kesehatan. 2012, *Health Advocacy*
16. Akses Berobat, Serial Diskusi Masalah Kesehatan. 2012, *Health Advocacy*
17. Proyeksi dan Pola Akses Pelayanan Kesehatan Ibu 5 tahun Terakhir di Indonesia. 2011, Kerja sama *Health Advocacy* dan Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan & Pemberdayaan Masyarakat

18. Konspirasi Provokator, Serial Diskusi Masalah Kesehatan. 2010, *Health Advocacy*
19. Standar Pelayanan Minimal Kesehatan, Sebuah Panduan Formulasi di Tingkat Kecamatan/ Puskesmas. 2010, Kerja sama penerbitan antara *Health Advocacy* dan Pusat Humaniora, Kebijakan Kesehatan & Pemberdayaan Masyarakat

Untuk sarana korespondensi bisa melalui:

- E mail : agung_dwilaksono@yahoo.co.id
- Facebook : Agung Dwi Laksono (agung_dwilaksono@yahoo.co.id)
- Twitter : @gung_dl
- Scribd : agungdl
- Blog : healthadvocacy1.blogspot.com

Bagi Suku Muyu, anyiman, atau makanan dalam Bahasa Muyu, menempati posisi yang demikian tinggi. Makanan bagi Suku Muyu tidak bisa dilepaskan begitu saja hanya sebagai sumber energi atau zat gizi, atau sekedar memenuhi kebutuhan hidup. Makanan bagi Suku Muyu memiliki nilai yang sangat penting, yang juga merupakan sebuah aktualisasi pada kehidupan keseharian atas keyakinan pada dimensi religi yang dianut dan dijalaninya.

PENERBIT PT KANISIUS
Jl. Cempaka 9, Deresan, Caturtunggal, Depok, Sleman, D.I. Yogyakarta 55281

ISBN 978-979-21-4554-0